ズーム
# ZOOM JAPON
www.zoomjapon.info
gratuit numéro 58 - mars 2016



# Le grand chantier

Dominique Leray & Ritsuko Koga

# ÉDITO Renouveau




Il y a 5 ans, le monde avait été bouleversé par les images du tsunami qui a dévasté la côte nord-est de l'archipel. Déjà mal en point, les régions touchées ont subi une nouvelle hémorragie démographique, laissant penser que leur avenir était des plus sombres. Même si la vie n'est toujours pas rose et si tous les problèmes induits par cette tragédie n'ont pas disparu, il y a aujourd'hui des raisons d'espérer. Notamment parce que les populations locales ont refusé de baisser les bras et de se laisser envahir par le désespoir. Un peu partout des initiatives ont vu le jour et commencent à porter leurs fruits. De quoi redonner le sourire cinq ans après une catastrophe sans précédent.

**La rédaction**
courrier@zoomjapon.info

**0,4 %** Tel est le niveau de la croissance enregistré au Japon en 2015. Un chiffre décevant qui s'explique notamment par le recul de 1,4 % du PIB au quatrième trimestre de l'année. La politique de relance économique du gouvernement semble plus que jamais dans l'impasse.

*Couverture : D. Leray et R. Koga pour Zoom Japon*

## LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

### A Sendagaya, arrondissement de Shibuya, Tôkyô



© Eric Rechsteiner

L'hiver a été plutôt clément cette année à Tôkyô. Il y a eu cependant une petite vague de froid qui s'est accompagnée de quelques chutes de neige. Même si elle occasionne quelques incidents notamment dans les transports, la neige met en valeur certains lieux dans la capitale. Et lorsqu'elle commence à disparaître avec le retour du soleil, elle donne du relief aux premières fleurs de prunier qui annoncent le printemps.

## POLITIQUE Pas si exemplaire que ça

**Considéré comme un modèle du Japonais moderne, Miyazaki Kensuke, 35 ans, s'était fait remarquer pour son engagement en faveur du congé de paternité qu'il avait lui-même pris pour élever son enfant. Mais le jeune député du Parti libéral-démocrate a présenté sa démission après avoir trompé sa femme sur le point d'accoucher. Celui qui passait pour être un homme exemplaire est tombé lourdement de son piédestal.**

## MUSIQUE L'insoutenable légèreté de Smap

**Considéré comme l'un des boys bands les plus populaires du pays, Smap a bien failli plonger les Japonais dans la dépression, y compris le Premier ministre Abe Shinzô. Des rumeurs annonçant leur séparation ont circulé fin janvier avant d'être finalement démenties par le groupe. Le gouvernement a applaudi sa décision, précisant qu'ils remplissaient "les espoirs et les rêves du public".**

# SOCIÉTÉ Les amères leçons de Fukushima

**Si les Japonais restent très marqués par la catastrophe de Fukushima Dai-ichi, le lobby nucléaire demeure puissant.**

Après la triple catastrophe du 11 mars 2011, beaucoup croyaient que le Japon tournerait définitivement la page du nucléaire. L'accident à la centrale de Fukushima Dai-ichi survenu après le violent séisme et le tsunami qui ont ravagé la côte nord-est de l'archipel a plongé le pays dans un état de sidération qui s'est rapidement traduit par une remise en cause par la majorité des Japonais de leur confiance aveugle envers l'atome. Au cours des décennies précédentes, ils avaient fini par se laisser convaincre que l'énergie nucléaire était leur amie et que la maîtrise technologique des entreprises nationales garantissait une sûreté à toutes épreuves. Le 18 février 1961, le *Yomiuri Shimbun,* principal quotidien du pays, affirmait que *"si l'on suit à la lettre les critères de sécurité sans égal dans le monde, même si un séisme d'amplitude prévue venait à survenir, cela ne serait pas un problème. C'est vraiment 'la sécurité avant tout'".* Cela a donné naissance au "mythe de la sécurité" *(anzen shinwa),* lequel a gouverné l'attitude des Japonais à l'égard de l'atome en dépit de la peur qu'il avait pu susciter après les bombardements atomiques de Hiroshima et Nagasaki en août 1945. L'Etat comme les entreprises en charge de la construction et de l'exploitation des centrales n'ont jamais cessé de tenir un discours rassurant à son égard, créant même dans les régions où elles ont été implantées une dépendance qui reste encore forte aujourd'hui malgré les événements d'il y a 5 ans.

Jusqu'au 21 décembre dernier, on pouvait lire à l'entrée de la ville de Futaba l'inscription suivante : *"le nucléaire, une énergie pour un avenir radieux".* C'est sur son territoire que la centrale de Fukushima Dai-ichi a été implantée et, si l'accident n'était pas survenu, deux autres réacteurs y auraient été construits tant l'argent des compagnies d'électricité – ici Tokyo Electric Power Co. (Tepco) – était devenu indispensable pour assurer le "bien-être" de ses habitants. Futaba est désormais une ville fantôme et sa population de 6 932 âmes a dû la quitter à jamais. Malgré ce traumatisme, cette inscription, symbole de l'emprise du nucléaire, est demeurée en place malgré les malheurs qui se sont abattus sur la petite cité. La disparition de cette fausse promesse a largement été relayée par les médias en décembre dernier comme pour signifier que le pays n'était plus dupe devant une telle assurance. Le "mythe de la sécurité" s'est bel et bien effondré. Les Japonais ne croient plus une seule seconde que le nucléaire soit une technologie sûre. Cinq ans après l'accident de Fukushima Dai-ichi, une grande majorité de la population (64,4 %) estime que l'atome représente encore un danger. Un pourcentage encore élevé si on le compare à celui de mai 2011 (72,1 %) enregistré deux mois après la catastrophe.

Les Japonais expriment également une vive opposition à la volonté du gouvernement actuel de remettre en service une partie du parc nucléaire mis à l'arrêt suite aux événements de mars 2011. Avant que le Parti libéral-démocrate d'ABE Shinzô ne reprenne les rênes du pouvoir en décembre 2012, le Parti démocrate, qui dirigeait le pays au moment de la catastrophe, s'était engagé à abandonner l'énergie nucléaire et à démanteler les centrales présentes dans le pays. Une perspective que le PLD ne pouvait pas cautionner pour de nombreuses raisons parmi lesquelles figurent ses liens avec les groupes industriels concernés par ce secteur stratégique, tellement important que le Premier ministre Abe désireux de relancer l'économie nationale a fait de la technologie nucléaire japonaise un de ses sujets de prédilection lors de ses rencontres avec des dirigeants étrangers désireux de s'équiper en centrales. L'Inde et le Vietnam ont montré leur intérêt à l'égard des centrales *made in Japan*, de quoi satisfaire le chef du gouvernement qui n'a pas tardé à manifester son intention de redémarrer certains réacteurs malgré les doutes et le refus de la population tant au niveau local que national.



DR

*Le redémarrage d'un des réacteurs de la centrale de Takahama le 29 janvier a suscité la colère.*




*"Vers un avenir sans nucléaire". Tel est le slogan du rassemblement qui se déroulera le 26 mars au parc Yoyogi, à Tôkyô.*

Selon un sondage du *Tôkyô Shimbun* réalisé en septembre 2015, 41 % des personnes interrogées souhaitent que l'objectif du gouvernement de fixer entre 20 et 25 % la part du nucléaire dans la production d'électricité soit encore revu à la baisse. Elles veulent en revanche que les énergies renouvelables (solaire, éolien) bénéficient d'une plus grande attention de la part des pouvoirs publics. Une tendance confirmée en février 2016 par une autre étude de la NHK selon laquelle 49 % des Japonais manifestent leur désir de voir le nucléaire être réduit à la portion congrue. Quant aux habitants des régions concernées par le redémarrage des centrales implantées sur leur territoire, ils sont clairement hostiles à la relance des réacteurs. Selon un sondage du *Minami Nippon Shimbun,* le quotidien de Kagoshima, 59 % des résidents de la région étaient opposés à la reprise des activités au sein de la centrale de Sendai, sur l'île de Kyûshû, dont deux réacteurs ont été redémarrés à l'été et à l'automne derniers. Même son de cloche chez les personnes concernées par le redémarrage, le 29 janvier, d'un des réacteurs de la centrale de Takahama, dans la préfecture de Fukui. Malgré les manifestations, Kansai Electric Power Co. (Kepco) entend poursuivre sa production d'électricité d'origine nucléaire en obtenant l'autorisation de relancer la centrale d'Ôi située dans la même préfecture.

Bien qu'ils se sentent parfois méprisés par les autorités et les représentants du lobby nucléaire, les Japonais ne désarment pas et continuent de manifester leur opposition. Pour marquer les cinq ans de l'accident de Fukushima Dai-ichi, plusieurs rassemblements seront organisés dans le pays afin de réclamer la suspension du programme nucléaire. De Tôkyô à Nagoya en passant par Takasaki, des centaines de milliers de personnes tenteront de faire entendre leurs voix tout en sachant que le gouvernement actuel n'en a cure. Ce dernier justifie le redémarrage par le respect des nouvelles normes de sûreté édictées par l'Autorité de régulation du nucléaire (ARN), lesquelles ont pourtant été critiquées par le tribunal de Fukui pour leur *"manque de rationalité"*. L'attitude actuelle des pouvoirs publics rappelle celle de leurs prédécesseurs qui ont défendu avec force la capacité à maîtriser cette technologie. Mais depuis le 11 mars 2011, les Japonais savent qu'un accident nucléaire de grande ampleur et dépassant les scénarios envisagés peut se produire à n'importe quel moment. Rappelons que ce qui est survenu à Fukushima Dai-ichi a été classé au niveau 7 (le plus élevé) de l'échelle internationale des événements nucléaires, au même niveau de gravité que la catastrophe de Tchernobyl (1986). La situation est loin d'être réglée malgré les propos rassurants des autorités. En septembre 2013, pour appuyer la candidature de Tôkyô à l'organisation des Jeux olympiques de 2020, ABE Shinzô avait déclaré devant le Comité international olympique (CIO) réuni à Buenos Aires que *"la situation est sous contrôle"*. Son assurance avait convaincu le CIO, mais pas des millions de personnes qui n'ont toujours pas oublié et qui vivent quotidiennement les conséquences de la catastrophe.

ODAIRA NAMIHEI



*Deux symboles du déclin des régions : vieillissement de la population et rues commerçantes à l'abandon. Mais l'heure du renouveau a sonné.*

# Le déclin, non merci

**Si de nombreux indicateurs montrent que la situation dans les régions se dégrade, la résistance s'organise.**

Lorsqu'on arpente les rues de certaines villes de province, on est rapidement gagné par un sentiment de tristesse. L'an passé, à Kurayoshi, dans la préfecture de Tottori, patrie du mangaka TANIGUCHI Jirô (voir *Zoom Japon* n°47, février 2015), nous avions fait ce constat désolant d'une cité en déclin avec une population de plus en plus vieillissante et une économie à la peine malgré le volontarisme de certains. Mais force était de constater que la ville ne ressemblait plus à celle décrite par l'auteur de *Quartier lointain* (éd. Casterman). Même les affiches électorales du Parti libéral-démocrate proclamant "un retour au Japon d'antan", c'est-à-dire un pays dynamique, avaient perdu leurs couleurs. Malgré cette atmosphère morose, une partie de la population ne veut pas baisser les bras et attendre la mort de leur région à petit feu. Pas question pour eux d'attendre que le gouvernement et les autorités locales se décident enfin à prendre le taureau par les cornes.

Certes, il existe un discours en faveur d'une revitalisation des régions. Et le ministre en charge de ce dossier, ISHIBA Shigeru, est justement originaire de Tottori. Mais tout le monde sait bien que les promesses gouvernementales ne donneront guère de résultats car il ne suffit pas de décréter la fin du déclin pour que celui-ci suspende son vol funeste. Il faut mettre les mains dans le cambouis et trouver les ressorts qui permettront à la fois d'enrayer le phénomène et de redynamiser l'économie locale. Dans la préfecture voisine de Shimane, la question est tout aussi pregnante. Alors certains ont choisi de passer à l'action pour attirer de nouveaux habitants ou pour trouver des recettes susceptibles de donner un coup de pouce à l'économie locale. Comme dans d'autres régions du pays, Shimane est confronté au vieillissement rapide de sa population. S'appuyant sur une enquête d'opinion de 2014 réalisée par le Bureau du Premier ministre selon laquelle 46,7 % de 18-29 ans souhaitent à l'avenir quitter les grandes villes pour retourner à la campagne, les responsables de la ville de Gôtsu sont passés à l'action. Au cours des 10 dernières années, la ville de 25 000 habitants a perdu 10 % de sa population. Aussi le lycée départemental a-t-il imaginé un plan baptisé *"Mago turn"* (le retour des petits-enfants) qui consiste à inciter les parents vivant dans les grandes villes à l'extérieur de la préfecture à confier leurs enfants aux grands-parents qui résident à Gôtsu pour leur offrir un cadre plus agréable. L'idée semble séduire et constitue une approche originale.

C'est la même volonté d'éviter la mort annoncée d'un village qui a poussé MATSUBA Tomi à s'installer à Ômorichô (411 habitants) et à y créer Gungendô. Cette société a pour vocation de promouvoir l'artisanat local, d'accueillir des touristes en quête d'authenticité afin de lui redonner du tonus. Faire du neuf avec de l'ancien, c'est un peu la philosophie de cette femme qui fait des émules dans le reste de l'archipel. Il est clair, aujourd'hui, qu'une des meilleures façons de ne pas céder aux sirènes du déclin consiste à miser sur les richesses locales en matière touristique. Le Japon n'en manque pas. Il ne lui reste plus qu'à les bonifier.

GABRIEL BERNARD

# AVENIR **Pour une révolution horizontale**

**Depuis des années, le gouvernement cherche à revitaliser les régions. Mais ses méthodes sont dépassées.**


DR

*Au sein du gouvernement* ABE*,* ISHIBA *Shigeru a la responsabilité de revitaliser les régions.*

Fin 2014, le gouvernement d'ABE Shinzô a proposé la création de nouveaux types de subventions que les autorités locales pourraient utiliser à leur propre discrétion pour promouvoir des mesures susceptibles d'enrayer le déclin démographique et de relancer les économies régionales. La proposition fait partie d'une stratégie globale sur cinq ans destinée à la revitalisation régionale dont le but, comme l'a dit le Premier ministre, est d'aider les gouvernements locaux à *"penser, agir et lancer des réformes de leur propre chef."* Alors que tout le monde s'accorde pour dire que les autorités centrales et locales doivent faire quelque chose pour inverser la migration apparemment sans fin de la province vers les grandes villes, il semble y avoir peu d'accord sur les moyens à mettre en œuvre pour y parvenir.

L'un des critiques les plus virulents à l'égard de la politique gouvernementale en la matière s'appelle SASAKI Nobuo, professeur à la Faculté d'économie de l'Université Chûô. Ancien fonctionnaire de la ville de Tôkyô, il s'est spécialisé dans l'administration publique et l'autonomie régionale. Il a contribué au débat en cours à travers plusieurs ouvrages parmi lesquels figurent *Gendai chihô jichi* [collectivités locales modernes] et *Jichitai wo Ne Kaeru ka* [Comment transformer les collectivités locales]. Comme il l'a écrit dans sa chronique régulière publiée dans l'*Asahi Shimbun*, il n'y a rien de nouveau dans l'initiative d'ABE. La politique de revitalisation régionale est *"un vieux truc que le Parti libéral-démocrate (PLD) réutilise tous les dix ans sous une forme ou sous une autre. En fait, le PLD recycle les mêmes mesures localement ciblées depuis près de 70 ans"*. Au cours des 25 dernières années, les gouvernements TAKESHITA (1988), OBUCHI (1999) et ASO (2008) ont tous proposé des politiques de ce genre sous des noms différents, mais dont les contenus étaient sensiblement similaires. Et ils n'ont apparemment pas réussi à arrêter le déclin régional. Même après la mise en œuvre des mesures de relance économique tant vantées du gouvernement ABE, l'économie réelle du Japon a stagné. Pire encore, plusieurs études montrent que cinquante pour cent des municipalités du pays devraient disparaître d'ici 2040. Alors, quel est le problème de ces politiques de revitalisation finalement si inefficaces ?

Selon le professeur SASAKI, jusqu'à présent, la priorité a surtout été donnée au développement d'infrastructures destinées à raccourcir les déplacements plus courts et favoriser la décentralisation. Mais on ne s'est pas occupé du reste. *"Vous pouvez brandir l'étendard de la revitalisation régionale tant que vous voudrez, mais ces politiques ne permettront pas de créer un environnement favorable à l'industrie locale, à la création d'emplois et à l'enracinement des jeunes si l'ensemble des éléments importants de la société – politique, administration, économie, information, éducation et culture – restent concentrés à Tôkyô"*, martèle-t-il.

Alors que certaines personnes estiment que la revitalisation régionale et les réformes structurelles de l'Etat sont des choses séparées, SASAKI Nobuo affirme que les deux questions sont liées. *"Nous ne pouvons pas dire qu'il faut aller de l'avant si le mode de prise de décision et le contrôle centralisé demeurent dans l'état actuel"*, dit-il. D'après lui, un des problèmes majeurs est le *"manque de relations concurrentielles au sein même du pays et l'absence de motivation des régions pour se lancer par elle-même dans une phase de revitalisation"*. Pour s'en convaincre, il rappelle qu'en dépit des slogans gouvernementaux, l'Etat a conservé la structure de gouvernement verticale du Japon, en vertu de laquelle le rythme et les moyens alloués au développement économique dépendent largement du pouvoir central. En conséquence, les régions ont appris à compter sur le gouvernement central pour tout.

Le système actuel des 47 préfectures a été mis en place il y a 140 ans dans le but de construire une administration centralisée. La croissance économique de l'après-guerre peut être attribuée à ce système centralisé qui a unifié les services publics. L'objectif à l'époque était d'assurer un certain niveau minimum de subsistance pour tous les citoyens. Mais cela a favorisé la disparition de l'autonomie régionale. Toutefois, selon le professeur SASAKI, ce système est maintenant obsolète et ses effets négatifs sur la société japonaise dépassent de loin ses avantages.

Se pose d'abord la question de la responsabilité de l'administration. Selon le modèle en place actuellement, le gouvernement central définit la politique dont les gouvernements locaux vont gérer la mise en œuvre. Toutefois, les deux parties partagent la responsabilité du résultat. Il s'agit d'une zone grise où il est difficile de déterminer la part de chacun, ce qui donne lieu à des mensonges lorsqu'il s'agit de trouver un responsable en cas de problème. En outre, les gouvernements locaux ne peuvent répondre de façon adéquate aux besoins locaux, car ils disposent d'une marge de manœuvre très étroite. Cela a favorisé la création de services administratifs inefficaces.

Selon SASAKI Nobuo, ce système devrait être remplacé par une nouvelle organisation fondée sur dix grands blocs régionaux *(dôshûsei)* auxquels le gouvernement transférerait une grande partie de l'autorité et du contrôle sur les revenus liés à la politique intérieure. Ce que le professeur envisage est une société horizontale et concurrentielle sous la forme d'une autonomie régionale plus grande, ce qui aurait aussi l'avantage supplémentaire de réduire le gaspillage des ressources. L'échelle de l'économie japonaise est telle que les sept préfectures rassemblées sur l'île de Kyûshû sont comparables aux Pays-Bas, les six préfectures de la région du Tôhoku sont comparables à la Suède, tandis que Tôkyô et sa région peuvent être comparées au Royaume-Uni. Par exemple, *"si Kyûshû devait fonctionner comme un seul bloc régional, l'île pourrait très bien atteindre un taux de croissance de 1,2 fois celui des Pays-Bas en moins de 10 ans"*, estime le professeur SASAKI. Pour ces petites entités, il serait à la fois plus facile de s'adapter à la concurrence avec les autres blocs, mais aussi de suivre plus aisément le rythme d'évolution de l'économie mondiale qui évolue rapidement.

Évidemment une réforme structurelle de cette ampleur exige beaucoup de temps et d'énergie. Mais il est persuadé que le Japon ne pourra pas résoudre ses problèmes locaux avec des mesures à court terme.

**JEAN DEROME**

# YAMANASHI **Misawa Ayana a le nez fin**

**Dans cette région en pleine crise, la viticulture s'est imposée comme le meilleur moyen d'échapper au déclin.**

*"Je voulais prouver que mon père et mon grand-père avaient raison"*, raconte MISAWA Ayana d'une voix calme mais pleine de certitude. Elle marque une pause avant d'ajouter que *"Kôshû est un cépage qu'on trouve nulle part ailleurs, avec lequel j'ai grandi. Je crois que le résultat que nous avons aujourd'hui atteint n'est vraiment qu'un début"*. Elle sourit, ses yeux profonds grands ouverts, heureuse de parler de ses vins qu'elle chérit comme son enfant.

Le vin japonais est une histoire de petites familles. Surtout celle des producteurs de raisins de la région de Yamanashi qui ont eu l'idée de se lancer dans la production de vin. Ils rêvaient déjà à la fin du XIXe siècle du jour où le vin s'enracinerait dans le pays. MISAWA Chôtarô, aïeul de la famille d'Ayana, a fait partie de ces ambitieux. C'est lui qui a créé l'entreprise en 1923. Cette initiative, courageuse ou téméraire selon des points de vue, a d'abord rencontré le manque d'entrain des consommateurs, puis a dû faire face à la concurrence des autres boissons alcoolisées, et surtout affronter la différence de qualité par rapport aux vins venus d'Europe. Pourtant, les viticulteurs japonais, y compris MISAWA, n'ont pas renoncé, nonobstant la réaction mitigée des œnologues étrangers pour que *"le vin japonais était plutôt produit à base de riz"*.

Les vignerons nippons ont cependant poursuivi leurs études minutieuses des modèles de productions dans les pays étrangers, en envoyant parfois certains de leurs membres en Europe. Dans le même temps, la situation du marché domestique s'est peu à peu améliorée. Les Japonais, de plus en plus occidentalisés, ont commencé à apprécier cette boisson. Vers la fin des années 1990, les Japonais consommaient quelque 3 milliards de litres de vin par an, soit trois fois plus que la décennie précédente.

Faisant toujours figure de pionnier dans le secteur, la société lancée par MISAWA Chôtarô et implantée à Mishima a vécu cette évolution pendant presque un siècle. Rebaptisée Grace Winery, elle est restée à Yamanashi, région bordée de montagnes bénéficiant de conditions favorables - des heures d'ensoleillement plus longues qu'ailleurs et un climat moins humide - à la production de vin. Ses promoteurs s'appliquent à faire valoir le cépage kôshû, un raisin pourpre qui porte l'ancien nom de la région. Celui-ci aurait fait son apparition dans le pays depuis au moins le XIIe siècle. Les viticulteurs ont modifié la technique vinicole traditionnelle du cépage pour accroître sa teneur en sucre, laquelle


*Bordée de montagnes, la région bénéficie d'un climat très favorable à la culture de la vigne.*



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

*Les vins de Kôshû accompagnent parfaitement la cuisine japonaise.*

était plus faible que celle des cépages européens comme le cabernet sauvignon. Travail de longue haleine que Shigekazu, le père d'Ayana, a entamé il y a presque vingt-cinq ans et que sa fille a poursuivi à partir de 2005 après trois ans d'études à Bordeaux. Sûre du potentiel de kôshû, dans lequel on a découvert des gènes des cépages européens en 2004, elle montre une détermination sans faille. Ses efforts ont porté leurs fruits en 2012. Avec une teneur en sucre supérieure à 20 %, elle a donné naissance à la Cuvée Misawa Akeno Koshu 2013, avec laquelle elle a remporté la médaille d'or du prestigieux concours britannique Decanter World Wine Awards. Un événement historique puisqu'aucun vigneron asiatique n'avait jamais eu cet honneur avant elle.

Un tournant pour la famille MISAWA, mais aussi pour l'industrie du vin dans la région. Celle-ci compte à ce jour plus de 80 entreprises spécialisées qui tentent de faire concurrence à Grace Winery. *"Au cours des dix dernières années, on a pu constater un énorme progrès dans la qualité du vin japonais"*, assure Lionel Beccat, chef français d'un restaurant étoilé à Tôkyô. *"Que le Japon produit de bons vins, c'est désormais un fait avéré"*, affirme le cuisinier qui arpente la région une fois par an. Dans la foulée




*Les touristes sont de plus en plus nombreux à visiter les vignobles.*

*MISAWA Ayana a obtenu la reconnaissance internationale grâce à sa cuvée Misawa Akeno Koshu 2013.*

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

des succès internationaux de certains vignerons locaux, l'engouement médiatique prend de l'ampleur. Que des vignerons japonais produisent des vins de qualité avec un cépage 100 % nippon, et ce, sur fond de longues sagas familiales, il y a de quoi émouvoir ! Cela a donné naissance à des circuits de dégustation dans la région, favorisant le développement d'activités touristiques. Le rêve lointain des producteurs de vin du XIX[e] siècle est devenu presque une réalité.

Si les vins japonais suscitent un tel intérêt aujourd'hui, c'est qu'ils pourraient contribuer à remettre sur pied une région asphyxiée par le vieillissement de sa population et la fuite des jeunes générations vers Tôkyô. Les chiffres sont accablants : la moyenne d'âge de la population est de 45 ans et elle a diminué de 50 000 personnes au cours des 15 dernières années. Au moins 70 écoles élémentaires ont dû fermer leurs portes depuis 30 ans. Certains habitants en plaisantent avec une pointe d'amertume : *"C'est normal qu'on échappe à l'épidémie de grippe. Il n'y a pas suffisamment d'enfants pour la transmettre !"* D'autres ont déjà commencé à photographier leur contrée, histoire de l'immortaliser avant qu'elle ne disparaisse… Quel avenir pour cette région montagneuse et fière du chef de samouraï médiéval TAKEDA Shingen ? se demandaient beaucoup d'entre eux. Dans ce contexte difficile, l'industrie de vin, avec ses potentiels commerciaux et touristiques, paraît être aujourd'hui la solution qu'ils peinaient à trouver ces dernières décennies.

D'ailleurs les vignerons ne manquent pas d'ambition. En 2009, ils ont monté, avec le soutien de la préfecture et du ministère de l'Industrie, le projet Koshu of Japan (KOJ) dont l'objectif est rien de moins que de conquérir le marché international. L'idée est d'exporter ce vin avec la cuisine japonaise, entrée au patrimoine mondiale de l'Unesco en 2013. Ils veulent faire de ce vin blanc élégamment sec et vivace, aux arômes de mandarine – *"très agréable à boire avec des fruits de mer"*, selon Lionel Beccat – la meilleure compagne d'un repas nippon. En février, une délégation s'est rendue à Londres, destination stratégique où ils ont déjà mis en place des contacts.

Toutefois, l'industrie du vin n'a rien de comparable à ce stade à celle d'autres pays. Le pays ne compte que 200 entreprises viticoles, et les Japonais consomment dix litres de vin par an, soit cinq fois moins que les Français. A cela s'ajoute la concurrence avec des vins importés, de qualité et souvent moins chers. La préfecture, soucieuse d'accompagner l'émergence de cette jeune industrie en expansion, essaie d'augmenter le nombre des viticulteurs à coup de subventions. La situation est prometteuse puisque le ministère de l'Agriculture mise sur une forte croissance de la consommation de vin au cours des dix prochaines années. L'optimisme des viticulteurs n'a pas été ébranlé par la signature du traité de libre-échange transpacifique (TPP) qui supprime en principe tous les droits de douane sur les vins importés. *"Si nous parvenons à résister à la concurrence internationale, cela montrera une fois de plus la qualité de nos vins. Nous n'avons qu'à poursuivre nos efforts pour améliorer la qualité de nos produits"*, estime MISAWA Ayana, les yeux noirs toujours remplis de la même fierté.

**YAGISHITA YÛTA**

# TOURISME Un eldorado nommé minpaku

**Face à la pénurie d'hébergements qui s'annonce, le logement chez l'habitant suscite un intérêt croissant dans les régions.**

En 2015, près de 20 millions de touristes étrangers se sont rendus dans l'archipel. Un bond de plus de 47 % par rapport à l'année précédente, rapporte l'Office du tourisme national japonais. Du jamais vu et un nouveau record pour le gouvernement qui multiplie ses efforts pour gonfler le flux de visiteurs étrangers avant les Jeux olympiques de Tôkyô de 2020.

Face à cette croissance aussi rapide qu'inespérée, les besoins en hébergements touristiques se font déjà ressentir. Une étude de l'Institut de recherches Mizuho, relayée dans la presse japonaise, a récemment révélé que si le nombre de 25 millions de touristes étrangers était atteint d'ici 2020, 4 000 hébergements viendraient à manquer dans la capitale et 20 000 dans le Kansai, la région d'Ôsaka.

A Ôta, le plus grand des 23 arrondissements de Tôkyô, on tire déjà la sonnette d'alarme. Ici, dans la zone qui comprend l'aéroport international de Haneda et compte 712 000 habitants, on a atteint les 91 % de capacité hôtelière. *"Nous sommes à la limite,* explique le maire MATSUBARA Tadayoshi. *Nous avons donc décidé de prendre les devants et avons pris un arrêté autorisant les* minpaku.*"* Une première au Japon.

Le *minpaku* est un hébergement chez l'habitant. Un propriétaire accepte de louer à un voyageur de passage une pièce de son foyer ou un logement secondaire qui lui appartient. Jusqu'à présent, cette pratique était illégale au Japon. En effet, toute personne qui commercialise une offre d'hébergement doit se plier aux règles de la législation des professionnels de l'hôtellerie, en répondant à de nombreux critères, notamment en matière d'hygiène. C'est le cas des hôtels classiques, mais aussi des auberges traditionnelles comme les *minshuku* et les *ryokan*. La filiale japonaise d'Airbnb existe, mais encore une fois, elle est, en principe, réservée aux professionnels qui doivent pouvoir justifier de leur statut à tout moment.

Dans l'arrondissement d'Ôta, l'arrêté va permettre de contourner la législation en vigueur, mais aussi de régulariser les "hébergements chez l'habitant" sauvages. *"Notre arrondissement est devenu, en octobre dernier, une zone spéciale de stratégie nationale définie par le gouvernement. Pour cette raison, nous avons pu proposer cette initiative inédite au Japon. Si les particuliers peuvent prétendre à l'activité sans statut professionnel, ils devront néanmoins se plier à quelques contraintes",* poursuit le maire.

L'arrêté, le *"tokku minpaku"*, a été voté le 7 décembre. Il impose par exemple une durée de séjour de 7 jours minimum *"pour ne pas concurrencer les professionnels de l'hôtellerie qui facturent davantage à la nuit et pour répondre aux besoins des touristes étrangers qui restent en moyenne une semaine dans la capitale."* Contrairement aux hébergements traditionnels (*ryokan* et *minshuku*) il n'y aura ni dîner ni petit-déjeuner. Le prix variera selon la qualité du logement proposé. *"Les travaux éventuels de rénovation seront à la charge du propriétaire",* précise le maire. Enfin, les gérants de *minpaku* n'auront pas besoin de licences particulières et ne paieront pas non plus de taxes pour cette activité. MATSUBARA Tadayoshi se félicite. Il espère revitaliser son territoire qui est, à l'image du pays, vieillissant. Dans de nombreuses régions rurales de l'archipel, 40 % de la population a plus de 65 ans. *"Le* minpaku *pourrait être une solution pour les régions japonaises qui souhaitent accueillir davantage de touristes pour dynamiser leur économie",* explique-t-il. *"Une façon aussi, je l'espère, de trouver une utilité aux 62 000 maisons vacantes de notre arrondissement... Un chiffre qui augmente, chaque année, un peu plus".*

L'idée du maire est loin d'être incongrue. Internet aidant, l'hébergement chez l'habitant a fait un bond ces deux dernières années au Japon. Il y aurait près de 20 000 *minpaku* "sauvages" dans l'archipel. Face à la demande, un marché parallèle s'est créé. En décembre dernier, la presse nipponne a rapporté une intervention des forces de l'ordre auprès de deux propriétaires qui pratiquaient la location intensive de *minpaku* à des touristes, majoritairement chinois : ils louaient 36 chambres qui accueillaient de 30 à 70 touristes par jour.

Même si c'est illégal, il reste rare que la police s'intéresse à ce secteur. Si la plateforme Airbnb Japan ne propose, officiellement, que des logements professionnels, on peut également trouver des *minpaku* sans autorisation. La compagnie a d'ailleurs annoncé, en novembre dernier, avoir accueilli 525 000 visiteurs étrangers sur le sol japonais pour un revenu de 222 millions de yens (1,7 million d'euros). Cette popularité fait aujourd'hui grincer les dents des riverains qui se plaignent de nuisances.

Avec l'arrêté, ce type d'hébergement *"sera plus sûr, car il bénéficiera d'un cadre légal. Nous nous engageons aussi à accompagner les quartiers pour éviter les problèmes de voisinage qui peuvent être générés par le flux de touristes",* confirme MATSUBARA Tadayoshi. Il ne cache pas que les habitants d'Ôta ne voient pas tous l'arrivée de ces voyageurs étrangers d'un bon œil. A l'annonce de cette permission, la mairie a été submergée de visites et de courriers de riverains inquiets. *"Ils ont peur pour le bruit, pour l'organisation des poubelles et de manière générale pour l'insécurité que les allers et venues peuvent créer dans les quartiers",* explique-t-il. Dans son arrêté, l'équipe municipale se réserve le droit d'enquêter sur certains *minpaku* si nécessaire. Depuis la fin janvier, les propriétaires intéressés par l'activité sont invités à déposer un dossier




DR

*Airbnb Japon a généré un revenu de 222 millions de yens en 2015.*




DR

*Sur l'île de Kyûshû, le minpaku est déjà une réalité à Ojika, dans la préfecture de Nagasaki (http://ojikajima.jp/ojika/ojika_stay/2379.html)*

pour déclarer leurs offres de *minpaku*. Les autorisations seront délivrées dans les deux semaines suivant le dépôt. Vingt-quatre heures seulement après l'annonce de l'autorisation, une soixantaine de candidats s'étaient manifestés. Les premiers *minpaku* ont ouvert courant février.

Des entreprises ont rapidement fait connaître leur souhait d'investir dans des maisons qui serviront à cette activité dans le quartier d'Ôta. D'autres professionnels entendent bien profiter de la brèche pour promouvoir ce nouveau business en concentrant les offres des différents propriétaires sur des sites Internet attrayants, anglophones et ouverts à l'international, comme par exemple Stay Japan. *"Avec notre arrêté, nous leur offrons une meilleure visibilité, un véritable développement. Tout le monde est gagnant"*, souligne MATSUBARA Tadayoshi.

Du fait de la présence de l'aéroport de Haneda, Ôta est un pivot important dans l'accueil des touristes. *"Nous sommes les premiers ambassadeurs de l'*omotenashi, *l'hospitalité à la japonaise"*, affirme le maire. Pour cela, il n'hésite pas à multiplier les actions en faveur du tourisme international, mais aussi de ses résidents non-Japonais. Il l'a bien compris : si le business du *minpaku* doit prendre de l'ampleur, ce sera grâce aux voyageurs étrangers qui plébiscitent ce genre d'hébergements bons marchés et plus proches de l'habitant. *"Notre centre multiculturel propose des services en quatorze langues différentes"*, ajoute-t-il.

Le *minpaku* d'Ôta suscite déjà des vocations dans le reste du Japon. La préfecture d'Ôsaka a exprimé son souhait d'adopter un arrêté de même nature, dès le mois d'avril, dans 34 de ses villes, parmi lesquelles Izumisano où l'aéroport du Kansai est implanté. Le peu de contraintes offertes par le cadre du *minpaku* pourrait rapidement devenir ainsi une source de revenus pour des régions rurales.

Comme par exemple à Teshima, petite île de la mer Intérieure, au large de Shikoku. Neuf habitants de l'île proposent déjà des *minpaku* afin d'inviter les voyageurs à partager leur quotidien. Particulièrement généreux, ils proposent, en complément du gite, de les accompagner à la pêche, dans les tâches agricoles ou encore de cuisiner ensemble un plat local. L'office de tourisme de l'île pilote le système de réservation. Seul problème pour les touristes étrangers : il est nécessaire de comprendre le japonais pour réserver en ligne et surtout loger chez l'un des habitants.

Aujourd'hui, la barrière de la langue reste un frein pour les touristes étrangers qui viennent au Japon. Les auberges traditionnelles sont, par exemple, relativement peu nombreuses à proposer des services en plusieurs langues. Ces dernières, dont les touristes étrangers sont particulièrement friands, restent de ce fait difficiles d'accès. Chaudement encouragées, les auberges restent frileuses à se former à l'anglais ou au chinois, malgré une situation inquiétante : le Japon ne possède plus que 43 000 *ryokan*, moitié moins qu'il y a trente ans. Dans certaines régions rurales, les établissements atteignent péniblement les 35 % de leur capacité d'occupation alors même que le pays manque d'hébergements touristiques.

**JOHANN FLEURI**

## RÉFÉRENCE

**Stay Japan : https://stayjapan.com**
**Teshima : http://benesse-artsite.jp/en/stay/minpaku**

# IMABARI L'économie sauvée par le bio

**Pour favoriser la croissance locale et fournir des aliments de qualité, les agriculteurs ont trouvé la bonne recette.**




DR

*Comme ces oignons (tamanegi), la production de légumes bio a fait un bond à Imabari.*

Depuis quelques mois, Imabari est au cœur de nombreuses conversations. La deuxième ville de la préfecture d'Ehime, sur l'île de Shikoku, est célèbre pour ses activités dans le domaine maritime. Mais ce ne sont pas ses activités dans la construction navale ou le commerce qui attirent aujourd'hui l'attention, c'est quelque chose en rapport avec l'estomac. Depuis les années 1980, Imabari s'est lancé dans l'agriculture biologique afin de développer des habitudes alimentaires plus saines, mais aussi de créer les conditions d'une économie plus durable. Un homme en particulier est derrière le slogan Chisan Chishô (une production locale pour une consommation locale) qui résume cette nouvelle tendance. Il s'agit de YASUI Takashi. A 55 ans, il dirige une antenne locale de la mairie d'Imabari et se bat pour que les écoles s'approvisionnent auprès des producteurs qui défendent cette agriculture.

**Quel a été votre parcours ?**
**YASUI Takashi :** A l'époque où je faisais des études agricoles, je me suis intéressé à l'agriculture biologique. Après mon diplôme, je suis allé à Kumamoto et à Saitama pour approfondir ce sujet afin de développer les techniques à Imabari. Aussi lorsque le mouvement en faveur d'une meilleure alimentation à l'école a pris de l'ampleur, j'ai sauté sur l'occasion. La mairie a été réceptive et nous avons ainsi pu mettre en place les moyens et les hommes indispensables à la réalisation de ce projet.

**Tout a donc commencé avec les repas des écoliers ?**
**Y. T. :** En effet, avec toutes ces mères dont les enfants fréquentaient les écoles primaires. Elles se sentaient particulièrement concernées par la nourriture servie à leurs progénitures. En général, les écoles se fournissent auprès des centrales d'achat implantées dans les grandes villes. En d'autres termes, les légumes, les fruits, le poisson et les autres aliments produits localement sont envoyés là-bas avant d'être renvoyés dans les régions. C'est un cercle vicieux. Et finalement les enfants finissent par manger des produits dont ils ne connaissent rien.

**Il semble que de plus en plus de gens cherchent à suivre votre exemple. Que doivent-ils faire pour se faire entendre ?**
**Y. T. :** Je pense que les associations de parents d'élèves peuvent jouer un rôle crucial. Après tout ce sont les parents qui paient les repas dans les écoles. En ce sens, ils ont les moyens de se faire entendre auprès des autorités. Tant que les familles sont prêtes à débourser un peu plus pour qu'on serve des aliments bio à leurs enfants, je ne vois pas ce que les autorités trouveront à redire. C'est comme ça que tout a commencé à Imabari. Notre association était suffisamment forte pour attirer l'attention et gagner de nouveaux soutiens. Les mères de famille sont allées à la rencontre du maire et ont fini par le convaincre. La présence d'un nutritionniste favorable et enthousiaste à cette idée peut aussi avoir son importance.

**Pouvez-vous nous résumer les objectifs que vous avez atteints grâce à cette initiative ?**
**Y. T. :** Aujourd'hui 100 % du riz consommé est produit localement. De la même façon, 80 % du pain et près de 100 % du tofu sont produits au niveau local avec des ingrédients issus de l'agriculture locale. Au niveau des légumes, 4,1 % sont issus de l'agriculture bio d'Imabari, 56,6 % de la production quasiment bio de la ville et 7,8 % du reste de la préfecture. Les parents sont tellement ravis du résultat qu'ils ne rechignent pas à payer plus pour une alimentation de meilleure qualité. Tout ceci est le fruit d'un processus qui a pris du temps. Il faut être conscient que cela ne se réalise pas en un claquement de doigt. L'agriculture bio nécessite de la patience et de nombreux agriculteurs n'avaient jamais essayé avant. C'est pourquoi, je recommande de commencer par un seul produit, comme la pomme de terre par exemple, et de bâtir petit à petit son expérience à partir de cela.

**Avez-vous rencontré une résistance de la part des coopératives agricoles qui doivent une partie de leurs revenus à la vente de pesticides et autres engrais ?**
**Y. T. :** Nous n'avons aucun contact avec elles. Nous préférons consacrer notre temps et notre énergie à convaincre les agriculteurs de passer au bio et les marchés de vendre les produits issus de cette agriculture. On le fait depuis deux ans et ça commence à porter ses fruits.

**Qu'avez-vous réussi à développer grâce à ce mouvement ?**
**Y. T. :** Je crois que le développement de nos méthodes de production et de consommation a permis de mettre sur pied une économie régionale plus indépendante et autosuffisante. Cela a également favorisé une meilleure éducation de nos enfants vis-à-vis de leur propre alimentation. D'autre part, nous avons mis sur pied un système économique où les vendeurs et les acheteurs appartiennent au même marché local et qui n'ont pas besoin de passer par des plateformes de distribution nationales. Cela permet à une partie de la richesse de rester sur place. J'espère que cela va contribuer à faire de nos enfants des consommateurs responsables qui feront plus attention à leur alimentation et qui continueront à soutenir l'économie locale, exprimant ainsi leur attachement à leur région natale.

PROPOS RECUEILLIS PAR J. D.

# HIROSHIMA **Onomichi revisite son passé**

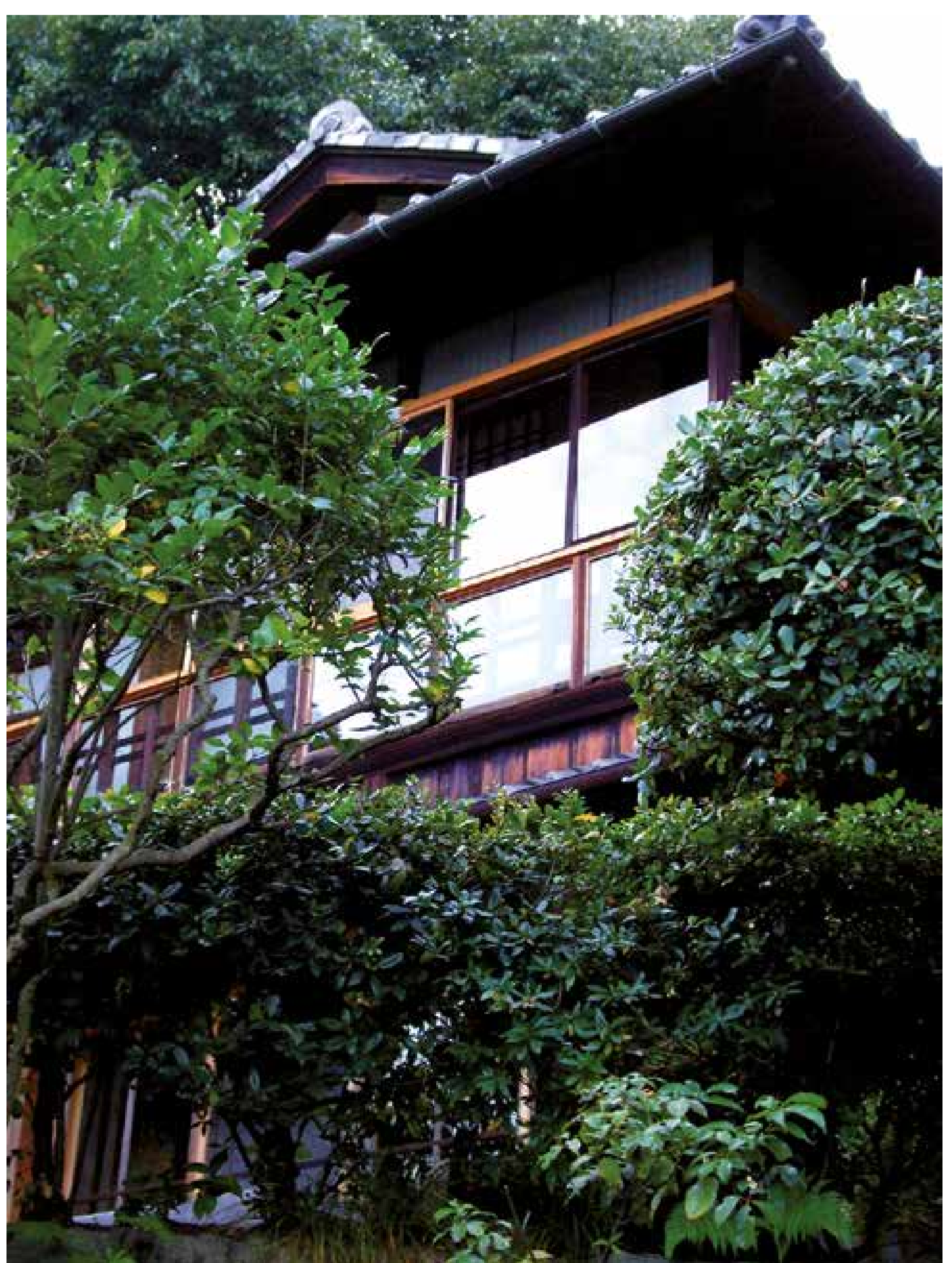
**Victime des délocalisations, la cité portuaire retrouve une seconde jeunesse grâce à la rénovation de son patrimoine.**

Au mois de septembre 2015, la ville d'Onomichi, dans la préfecture de Hiroshima, a attiré l'attention du monde entier avec le lancement de son projet de carte interactive à partir de la vision d'un chat (voir *Zoom Japon* n°54, octobre 2015). Toutefois cette initiative n'est qu'un des éléments destinés à redonner vie à ce port déclinant de la mer Intérieure.

Cette façon de découvrir la ville à hauteur de chat est évidemment amusante, mais pour un premier contact avec cette cité tranquille, rien ne vaut un séjour au Minato-no-yado. Ce nom désigne deux anciennes maisons situées sur le mont Senkôji, le cœur spirituel d'Onomichi, au bout d'un petit chemin que les chats de la ville apprécient particulièrement. Après avoir été inhabitées pendant des années, les deux bâtisses ont été rénovées et reconverties pour accueillir des touristes de passage.

La première, la maison Shimazui, a été construite en 1931 pour un riche marchand et ancien parlementaire. L'autre, la maison Izumo, est plus ancienne. Elle remonte à la période d'Edo (1603-1868) et notamment possède une petite pièce de trois tatamis réservée à la cérémonie du thé. Ces deux maisons offrent une chance unique de plonger dans la vie d'Onomichi après avoir gravi les 104 marches en pierre qui mènent jusqu'à elles.

*"Ce n'est sans doute pas très pratique, mais c'est vraiment typique de la ville"*, explique KOBAYASHI Noriko, membre de DiscoverLink Setouchi (DLS) qui a mené à bien le projet de rénovation. *"Environ 10 % des personnes annulent leur réservation quand ils apprennent cela"*, concède-t-elle. C'est vraiment dommage, car les deux lieux méritent bien qu'on fasse un petit effort. On trouve une influence occidentale dans la maison Shimazui , notamment au niveau du toit et de ses arches au niveau de la véranda. Toutefois, les toilettes high-tech Toto et les deux grandes pièces couvertes de tatamis rappellent bien que l'on se trouve dans un environnement japonais. Au niveau de la véranda, au premier étage, on possède une vue splendide sur le canal d'Onomichi tandis que le téléphérique du mont Senkôji – l'une des grandes attractions de la ville – ne vous est jamais apparu aussi prêt. On a l'impression de pouvoir le toucher avec les mains. On le voit glisser le long de la montagne au-dessus des toits appartenant pour la plupart à des temples. Le mont Senkôji est sacré. Aussi avant la Seconde Guerre mondiale, il était interdit d'y construire des maisons. Ceci explique pourquoi il y a tant de temples dans cette partie de la ville. Avec un voisinage de cette nature, les nuits sont calmes. Un profond silence enveloppe la maison. Seuls les criquets se font entendre. A la différence des auberges traditionnelles (*ryokan*), il n'y a aucun personnel dans ces maisons, ce qui donne l'impression d'être chez soi. Et il n'y a aucune horloge.



La maison Izumo est avec la maison Shimazui un lieu d'exception pour découvrir la ville.

Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Minato-no-yado est le symbole de la volonté d'Onomichi d'utiliser le tourisme comme instrument de relance économique et comme moyen de préserver son identité culturelle. DLS participe à cette dynamique. "*Tout a commencé avec cinq anciennes camarades de classe*", se souvient KOBAYASHI Noriko. *"Elles travaillaient toutes dans les entreprises locales et ont compris que l'économie était en train de décliner avec le nombre croissant de délocalisations. Elles ont donc décidé de revitaliser la ville en s'appuyant sur son héritage culturel afin de promouvoir le tourisme"*, explique-t-elle. Comme le développement est souvent synonyme de haut et de bas, il est bon de constater une certaine constance grâce au travail de conservation qui a été entrepris ici.

Cet état d'esprit et la réussite qui l'a accompagné ont permis à DiscoverLink Setouchi de se lancer

Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

*L'U2 Hotel Cycle est le premier établissement hôtelier conçu pour les amateurs de vélo. Il est de plus en plus fréquenté par une clientèle internationale.*

dans un second projet, lequel a consisté à transformer un ancien entrepôt en un hôtel conçu pour les cyclistes. L'U2 Hotel Cycle, c'est son nom, est le premier de ce genre au Japon. L'idée est d'autant plus pertinente qu'Onomichi est le point de départ de la Shimanami Kaidô, une route de 60 kilomètres qui relie l'île de Honshû à celle de Shikoku grâce à une série de ponts entre six îles plus petites. La présence de pistes cyclables tout le long du chemin en fait une des plus étonnantes expériences cyclistes au monde. Toutefois, l'essor touristique escompté après la création de cette route en 1999 ne s'est pas vraiment produit. C'est la raison pour laquelle a été imaginé cet hôtel si particulier qui permet aux cyclistes de trouver un réconfort bien mérité avant le départ ou au terme de leur périple s'ils viennent de Shikoku.

Bien sûr, l'hôtel est ouvert à tout le monde. S'il était seulement réservé aux cyclistes, son intérêt serait plus limité. L'U2 (U pour umaya: écurie) dispose donc de plusieurs équipements susceptibles de séduire un public plus large. Il compte un restaurant, un bar, un café, une boutique et une boulangerie-pâtisserie. A l'extérieur une terrasse en bois donne sur le canal d'Onomichi, idéal pour observer le passage des bateaux.

Pour la construction comme pour les produits qui sont mis en vente, l'accent a été mis sur le savoir-faire local. Ce sont d'ailleurs deux architectes de la région, TANIJIRI Makoto et YOSHIDA Ai, qui ont supervisé la transformation de ce lieu, en lui conservant beaucoup de son caractère original qui permet ainsi de rappeler le passé de la ville en tant que centre important de la construction navale japonaise. Clin d'œil à la tradition textile de la ville, le personnel de l'U2 porte des jeans, et la boutique Shima propose à sa clientèle des sacs et des accessoires en tissu *kasuri*. *"Notre objectif n'était pas d'ouvrir seulement un restaurant, nous voulions entretenir l'héritage de la ville et lui donner une seconde vie"*, confie KOBAYASHI Noriko. *"Nous aimons rénover et réutiliser des choses anciennes. Voilà pourquoi tout ce qui se trouve ici provient des industries locales. Cela parle aux gens d'ici. Ils se sentent comme chez eux et les autres peuvent se plonger dans l'histoire. Les bonnes choses doivent être préservées"*, ajoute-t-elle.



*Il n'y a pas moins de 104 marches à gravir pour atteindre la maison Shimazui.*

Tout le complexe a été pensé pour les cyclistes avec des rampes d'accès partout, ce qui convient parfaitement aussi aux personnes à mobilité réduite. Il y a également des porte-vélos à la réception et dans chacune des chambres. On trouve aussi une boutique spécialisée qui permet de se fournir en pièces détachées lorsque le besoin s'en fait sentir. Le Yard Café dispose d'une zone de service réservée aux vélos grâce à laquelle on peut passer commande sans avoir à

Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

*Onomichi est le point de départ ou d'arrivée de la Shimanami Kaidô, une route de 60 km qui relie Honshû à Shikoku très appréciée des cyclistes.*

descendre de selle. Et pour les dingues de vélo, le Kog Bar propose des sièges avec selle et pédales, ce qui permet d'illuminer le bar grâce à l'électricité produite.

De retour à la maison Shimazui après une longue journée de marche, il est temps d'essayer la baignoire fabriquée en bois de cyprès. Il suffit de régler la température sur le tableau de bord qui ressemble un peu à celui d'un Airbus pour que le bain se remplisse. A l'extérieur, le feuillage des arbustes bouge au gré d'une légère brise. Au fond de votre baignoire, vous oubliez tout le stress et jamais plus vous ne voudrez prendre un bain dans votre baignoire.

Le lendemain, un petit tour à la *shôtengai* s'impose, la longue rue commerçante couverte de la ville. Vous remarquez alors que bon nombre des boutiques ne sont ouvertes que le week-end quand elles ne sont pas fermées définitivement. Malgré cela, il se dégage une atmosphère agréable de ce lieu. Il y a cette vieille dame qui écaille son poisson sur une sorte de panier ou cette boutique de jouets avec une statue d'Ultraman, le superhéros des années 1960, à l'extérieur. Il ne faut pas oublier le magasin de poisson séché qui vend aussi des *senbei* (biscuits de riz) fourrés au poisson.

Un endroit attire particulièrement le regard. Il s'agit d'une longue et étroite petite allée qui donne l'impression d'appartenir à un lointain passé. Il s'agit en fait de l'entrée d'un autre lieu mis en valeur par une initiative locale. L'Anago no Nedoko est un café et une maison d'hôtes installés



*L'entrée de l'Anago no Nedoko est typique de la ville d'Onomichi.*

dans un ancien atelier de l'ère Meiji (1868-1912). Il est la propriété d'Akiyasaisei, une association qui a pour vocation de rénover des lieux laissés vacants. La conception originale de ce lieu qui peut évoquer une sorte de tunnel était très courante dans le passé à Onomichi. Mais l'Anago no Nedoko est un des rares endroits où elle a été conservée. "*C'est un lieu nouveau avec une atmosphère du passé*", expliquent ses promoteurs qui fournissent un lieu convivial et abordable à des routards, des cyclistes et simplement des gens qui veulent partager un moment agréable.

Toutes ces initiatives commencent à porter leurs fruits. *"Cette semaine, l'U2 reçoit des clients venus d'Afrique du Sud, du Royaume-Uni, d'Australie, de Hongkong et de Suisse",* raconte KOBAYASHI Noriko. Les étrangers représentent désormais 20 % de la clientèle de l'hôtel et leur nombre va augmenter à mesure qu'Onomichi s'impose comme le centre du cyclisme au Japon. *"De plus en plus de jeunes viennent s'installer ici. En particulier, ceux qui viennent d'autres régions. Ils s'intéressent à mener une existence tranquille et sans stress, caractéristique du style de vie des îles de la mer Intérieure".*

**STEVE JOHN POWELL & ANGELES MARIN CABELLO**

# MIYAGI Onagawa prend de la hauteur

**Cinq ans après les ravages du tsunami, la cité portuaire se reconstruit grâce à l'engagement de tous ses habitants.**




Dominique Leray

*La nouvelle gare conçue par l'architecte Ban Shigeru abrite également un bain public.*

Sur le flanc de la colline d'Onagawa se trouve le belvédère de l'hôpital qui domine la ville. On vient voir une langue de terre aux couleurs ambrées glissant entre deux montagnes jusqu'à l'océan. Des tractopelles sont en action depuis 5 ans. Les habitants balayent l'horizon avec leurs bras, désignant des habitations effacées, retraçant l'avenue principale qui descendait jusqu'à la marina et son centre commercial, lui aussi emporté par le tsunami. Le 11 mars 2011, au milieu de l'après-midi, une vague a déferlé sur la ville détruisant la quasi-totalité des bâtiments. Reste cet hôpital. Son premier étage surplombant le bord de mer à 16 mètres de hauteur fut lui aussi envahi par les eaux. Il a été réhabilité grâce à des dons venus de Suisse. Désormais, de l'autre côté, sur sa gauche, la nouvelle ville prend forme.

Remise en service en mars 2015, la gare d'Onagawa est le terminus de la ligne d'Ishinomaki. Elle a été déplacée d'une centaine de mètres par rapport à l'ancienne, neuf mètres au-dessus du niveau de la mer. Elle a été conçue comme une porte sur le nouveau centre-ville. Pour l'instant, les habitants viennent par curiosité. Ils vivent pour la plupart dans des préfabriqués construits sur les hauteurs et se félicitent du résultat. L'ambiance invite à la détente et séduit un nouveau type de population venant de loin pour découvrir ce petit port de pêche réaménagé.

Après le tsunami, le projet initial de reconstruction prévoyait de créer une digue qui aurait eu pour conséquence de former un mur entre la ville et la mer. En suivant les directives gouvernementales, beaucoup d'autres cités touchées par la déferlante ont fait ce choix. La ville voisine d'Ishinomaki, dont un des quartiers en bord de mer a entièrement disparu, a vu son horizon se réduire de sept mètres. En voiture ou en bus, on longe son front de mer à l'ombre d'une imposante digue qui répond aux normes des tsunamis millénaires. Onagawa a refusé le projet des autorités, les habitants ont pris leur destin en main et ils ont décidé de réinventer leur ville. Après la catastrophe, la prise de conscience s'est faite rapidement, elle a bénéficié d'un contexte favorable. Un nouveau maire, plus jeune, 39 ans, a été élu. Il a quitté son poste de député départemental pour se consacrer seulement à la ville. Un marché et un "centre-ville de fortune" ont été réaménagés en périphérie. Une campagne de communication a été montée par l'agence de presse régionale Kahoku pour le soutenir. Une soixantaine de graphistes ont réalisé, avec beaucoup d'humour, des portraits de ces commerçants, lesquels ont été largement diffusés sur les réseaux sociaux. Les regards se sont alors tournés vers cette ville. Des espaces dédiés aux réunions et aux assemblées ont rapproché les habitants. L'usine Maskar, spécialisée dans la congélation des produits de la mer, principale ressource de cette ville de pêcheurs, a repris ses activités en 2012, grâce au soutien du Qatar. On vient de loin pour déguster son *Onagawa-don*, un bol composé de poissons et crustacés fraîchement pêchés sur un lit de riz, proposé dans l'un des rares restaurants ouvert au bord de la mer. Aujourd'hui, on y retrouve l'émotion et l'enthousiasme, qui ont donné aux habitants la volonté de s'ouvrir aux touristes afin de garantir le dynamisme de cette petite bourgade du nord-est de l'archipel. Une nouvelle société a été créée. Baptisée *Onagawa future creation*, elle a pour objectif de reconstruire et repenser le cœur de ville. Le nouveau maire a accompagné le mouvement. C'est un partenariat public-privé-habitants d'un nouveau genre qui a permis à la ville de prendre cette direction. Ômi Kôichi, patron du quotidien *Ishinomaki Hibi Shimbun* [avec lequel *Zoom Japon* entretient des relations d'amitié et de coopération depuis



Dominique Leray

*Le nouveau centre-ville a été pensé comme une invitation à la flânerie.*


Dominique Leray & Ritsuko Koga

*Plutôt que de construire une digue haute de 7 mètres qui aurait défiguré la baie d'Onagawa, c'est le front de mer qui a été entièrement relevé de 7 mètres.*

mars 2011] et cheville ouvrière de ce projet, souhaite donner une autre dimension au port de pêche. Plutôt que de monter une digue, c'est Onagawa même, qui a été relevée de sept mètres au-dessus du niveau de la mer.

Inauguré en décembre 2015, le nouveau centre-ville se concentre autour d'une promenade centrale aux larges allées qui descendent jusqu'à la mer (voir *Zoom Japon* n°57, p4-5). *"En cas de tsunami, le plus dangereux c'est de ne pas le voir venir"*, précise KONNO Masahiko, un des maîtres d'œuvre d'Onagawa Future Creation. L'axe s'arrête sur une large bande de grillages. En face, les travaux continuent sur une centaine de mètres jusqu'à l'océan. Au milieu des gravats, on trouve le bâtiment de l'ancien poste de police couché sur son flanc. Il est enfoncé dans le sol, entouré par sept mètres de terre. Il a été conservé ainsi afin de rappeler l'ancien niveau de la ville. C'est la dernière et unique construction d'avant qui témoigne de la violence du tsunami. Il y a un espace où l'on peut lire les témoignages, découvrir les initiatives ou acheter des souvenirs liés au 11 mars 2011 comme le livre de photos montrant sur sa couverture une "soupe" de bâtiments noyés par les eaux. On peut l'acheter dans un des nouveaux pavillons situés en face d'un café dont la fréquentation est continue. Bien qu'il y ait très peu d'habitations aux alentours, les allées sont toujours animées par les curieux débarquant par le train ou s'arrêtant sur l'un des parkings. Avec la gare, c'est la première étape d'une reconstruction qui devrait s'achever en 2021. Beaucoup de terrains sont encore vierges de toutes constructions. Le centre est pour l'instant un agrégat de commerces et de lieux à vocation culturelle propice à la flânerie. Onagawa Future Creation souhaite maintenir cet équilibre en offrant des espaces d'expression pour les artistes, proposer des résidences, développer divers projets, attirer les investisseurs. La société a déjà intégré au programme de jeunes commerçants, car elle pense aussi à attirer de nouveaux élèves pour l'école primaire et le lycée.

La jeunesse prend une part importante dans la vision du futur de la ville. ÔMI Kôichi est aussi à la tête du club de football local. Créé en 2006, il constitue un moyen idéal pour fédérer les jeunes et développer la région par le sport. Le tsunami a aussi ravagé le stade de football. Onagawa voulait garder son équipe : la Cobaltore. Le club a pu reprendre ses activités un an après la catastrophe. L'équipe a annoncé son ambition de rejoindre la première division et d'attirer de nouveaux supporters. L'équipe junior a elle aussi repris l'entraînement et accédé à son centre de formation. Fin 2016, les bâtiments du centre culturel et de la galerie marchande dédiée aux produits locaux seront achevés. Ils prolongeront la promenade et redonneront aux habitants d'Onagawa un accès au bord de mer surélevé et déplacé de deux cents mètres par rapport à l'ancien centre-ville. Pour l'instant, les pelleteuses continuent d'aménager les collines avoisinantes en terrasses, et on imagine facilement les futures constructions qui illumineront la baie d'Onagawa. Le centre-ville va lui aussi s'agrandir en s'ouvrant sur de larges allées tracées en étoiles vers les collines afin de faciliter l'évacuation vers les hauteurs en cas de nouvelle catastrophe. Les terrains adjacents sont en vente pour la construction de nouvelles habitations.

Le petit port de pêche se mue lentement et ses habitants ont déjà conscience de la valeur de leur future ville. Elle a perdu tous ses poteaux électriques si typiques des cités japonaises. Ils ont laissé place à d'élégants lampadaires.

**DOMINIQUE LERAY & RITSUKO KOGA**

# FUKUOKA

photographe : Fumio Hashimoto

## Une ville aux multiples facettes

Au milieu d'imposants buildings et de milliers d'enseignes, la ville de Fukuoka comptant 1,540 million d'habitants cache une ruralité préservée.
En parcourant la capitale de Kyushu, on se laisse absorber par son art de vivre et une certaine indolence. Sur une île artificielle (Island City) flottant sur la baie de Hakata, on peut observer un paysage futuriste qui fusionne avec la nature. Ce confort est symbolisé par son espace vert et floral, centre d'éducation expérimental nommé Grin Grin conçu par l'architecte Ito Toyo, lauréat du Prix Pritzker 2013, prix Nobel d'architecture. A deux pas de Tenjin, le quartier fait de rues et d'allées en sous-sol dédiées au shopping, se trouve le grand parc aquatique Ohori. Loin du brouhaha urbain, c'est un oasis pour ses habitants qui invite à respirer. A quelques rues de là, on débarque sur le port et le marché aux poissons de Nagahama, reconnu pour ses produits frais à chair ferme pêchés au large de la mer de Genkai. C'est dans cette baie que les habitants et touristes viennent retrouver un moment de sérénité sur l'une des îles protégées de l'urbanisation. C'est tout le charme de Fukuoka que de pouvoir alterner d'un univers à un autre. La ville attire de plus en plus de créateurs, de jeunes hommes d'affaires ainsi que des étudiants à la recherche de laboratoires innovants. Designée par le gouvernement comme une des zones stratégiques spéciale pour son économie, Fukuoka est la première métropole japonaise à délivrer aux étrangers un visa pour créer leur start-up afin de les encourager à s'y installer et lancer une entreprise.
La ville vous invite à prendre votre temps. En plus de son aéroport international idéalement situé, à 15 minutes de la gare de Hakata, grâce à ses réseaux de transport, son métro et un grand nombre de bus, Fukuoka ne manque pas d'offrir un véritable confort à ses visiteurs et aux habitants.

**Fukuoka, une ville agréable vous invite à prendre votre temps pour en profiter au maximum.**

▶ **UNE VILLE : DEUX STYLES**

Séparée par la rivière de Naka, la ville ouest seigneuriale de Fukuoka a fusionné en 1889 avec Hakata à l'est, ville des marchands. Ce dernier nom est resté et il est encore utilisé pour désigner la gare. Les deux parties de la ville ont gardé leurs styles.



*Grin Grin, conçu par Ito Toyo, se cache dans le parc Island City*

**Baie de Hakata**

Le bord de mer, fait de plages ouvertes à la baignade deux mois dans l'année, donne sur la baie d'Hakata. Elle abrite trois îles où l'on y vient en famille pour pêcher et se détendre.



*Vue depuis l'île de Nokonoshima*

Nokonoshima, à 10 minutes en bateau, est une bulle de nature verte au milieu de l'océan. On y admire les fleurs de saisons qui recouvrent la partie nord. L'idéal est de louer un vélo et de profiter d'une balade à travers forêt et champs de citrus *amanatsu* qui occupent le reste de l'île. Plus loin, l'île de Genkai (Genkaijima) offre une magnifique vue sur sa capitale et propose une journée de découverte gustative à travers divers restaurants de fruits de mer. Plus proche et accessible grâce à un pont depuis Fukuoka, on vient sur l'île de Shika (Shikanoshima) découvrir un témoignage de l'histoire du Japon. Une stèle indique le lieu où a été trouvé le sceau en or donné par l'empereur de Chine au roi de Nakoku, actuel Fukuoka. Ce « Sceau du roi de Na » datant de l'an 57 est visible au musée de la ville de Fukuoka.

**Une ville en fête !**

La période idéale pour découvrir Fukuoka c'est au moment du festival Hakata Gion Yamakasa du 1er au 15 juillet. Ce rendez-vous, «Patrimoine immatériel du Japon», voit des milliers d'hommes en *shimekomi*, sous-vêtement d'une autre époque, portant des chars d'une tonne, surmontés de personnages de légendes ou de dessins animés, courir avec vigueur à travers les rues. Chacun de ces sept quartiers (*nagare*) participants est représenté par un char. Le dernier jour du festival, à 4h59, un défilé de sept chars se lance dans une course de 5km à travers les rues du quartier d'Hakata. Durant toute cette période, le centre de Fukuoka prend des allures festives. Des *kazariyama*, chars décoratifs hauts d'environ 10 mètres, sont exposés dans 14 lieux différents dans les quartiers de Tenjin et de Hakata. Le reste de l'année, on peut en admirer un au sanctuaire de Kushida-jinja. Pour profiter de ce rendez-vous annuel hérité d'une tradition vieille de 750 ans, il est fortement conseillé de réserver un hôtel bien à l'avance.



*Les Kazariyama sont de véritables tableaux en relief richement décorés.*

## Facile d'accès

Chine
Pékin
Corée du Nord
Séoul
Corée du Sud
Pusan
Fukuoka
Shanghai
Kagoshima
Kyûshyû
Shikoku
Hiroshima
Osaka
Kyoto
Nagoya
Tokyo
Honshû
Japon
Sapporo
Hokkaidô
Taipei
Taiwan
Hong Kong

**Dans le Japon**

Sapporo : 2h10 en avion
Tokyo : 1h30 en avion et 5h en train
Osaka : 1h en avion et 3h30 en train
Hiroshima : 75 min en train

**En Asie**

Pusan : 3h en hydroptère
Séoul : 1h25 en avion
Shangai : 1h30 en avion
Taipei : 2h30 en avion
Hong Kong : 3h45 en avion

RENCONTRE

## *"Elle ressemble à un village"*

Depuis quatre ans, Béné, graphiste dans une agence Web du quartier de Tenjin, raconte Fukuoka sur son blog. 1500 visites par jour et une vingtaine de messages par semaine, c'est une ressource francophone rare pour cette ville. Ce dernier temps, elle n'arrive plus à trouver le moment pour répondre aux questions de ceux prêts à tenter l'aventure...

**Pourquoi Fukuoka ?**

J'y suis venue pour les études. C'était un coup de foudre. Je suis arrivée en début de soirée, le soleil se couchait, le ciel était rose. J'étais étonnée par le peu de personnes dans le métro à l'heure de pointe. Le lendemain, j'ai marché jusqu'à mon appartement et je me suis dit que c'était une ville pour moi. C'est la première impression que j'ai eue et cela s'est confirmée.

**Des difficultés ?**

Je n'ai pas vraiment eu de difficulté. Au début, mon école m'a aidée. La banque, la mairie, ils ont tout fait avec moi... Voilà, Fukuoka, c'est aussi la chaleur humaine qui m'attire. Sinon, la langue locale peut surprendre. Je commence à la parler.

**L'endroit que tu préferes ?**

C'est à côté de mon appartement, le Parc Ohori et ce qu'il reste du château de Fukuoka. C'est calme. J'y vais souvent, il y a toujours des fleurs. Mais j'essaye d'aller là ou je ne suis pas allée et continuer d'alimenter mon blog.

**Quel conseil donnes-tu à ceux qui souhaitent venir à Fukuoka ?**

Souvent les gens veulent venir et caser Fukuoka dans leur voyage en une journée. C'est le premier conseil que je donne : rester au moins deux ou trois jours.



*BENEFUKUOKA.COM*

Plus d'informations sur le site web d'informations touristiques sur Fukuoka et Hakata - *http://yokanavi.com*



**IRASSHAI !**
*Bienvenue !*

Vous ne parlez pas le japonais ?
Pas de souci, un accueil chaleureux permet de découvrir les spécialités des lieux.

# Gastronomie et sympathie

**Certains *yatai* jouissent d'une grande réputation. Il n'est pas rare de devoir y faire la queue avant de trouver un tabouret pour y déguster, sous une bache, le fameux et délicieux «*Hakata râmen*»**



*Hakata râmen : les restaurants de cette spécialité proposent huit variantes de cuisson de nouilles. Et par gourmandise, on peut commander un kaedama, une portion supplémentaire qui vous sera versée dans le reste de votre bouillon.*

A la fermeture des bureaux, au milieu d'impressionnants immeubles, les vendeurs ambulants installent leurs échoppes *yatai*, où viennent se régaler aussi bien les employés de bureau que les touristes. On peut, tout au long de la nuit, y manger des «*hakata râmen*», ces nouilles fines au bouillon à base de porc, ou bien du *oden* (genre de pot au feu), des *yakitori* (brochettes de poulet), pizza, *tempura*…. Comme chaque *yatai* a son style et sa carte, il est intéressant d'en essayer deux ou trois.

Pour les plus audacieux, il suffira de trouver l'adresse en vogue du moment. On peut se faire plaisir en déambulant tranquillement dans les ruelles de Tenjin jusqu'au quartier de Hakata pour dénicher l'adresse d'un de ses nombreux pubs et restaurants qui alternent entre les plus classiques aux plus "fusions"! On peut essayer un grill spécialisé dans l'huître, ou bien du *wagyu* (bœuf japonais) sous toutes ses formes, ou se faire une petite frayeur avec du *fugu* (poisson-ballon) dans un des nombreux restaurants spécialisés. Mais encore on peut aussi découvrir de nouveaux genres de lieux : des pubs adeptes du «food design», un «Wine and patisserie», des grillades coréennes ou mexicaines, ou une «tripetoria» faisant le lien entre l'Italie et le Japon. De nombreuses épiceries et bars à vin témoignent de la curiosité et vitalité gastronomique de ses habitants.



On revient vite aux fondamentaux et on apprécie en s'installant au comptoir d'un restaurant à *udon* pour profiter du spectacle : façonnage, découpage et cuisson de ces pâtes épaisses sous vos yeux ! La caractéristique du «*Hakata udon*» en est sa suave texture. Chaud ou froid, en ragout ou simplement cuites à l'eau claire, ce plat de pâtes aux arômes délicats connaît une gamme variée.



**Chaque quartier offre une ambiance différente et vous donne le choix pour passer votre journée à découvrir de nouvelles saveurs réinventées à chaque coin de rues.**



FUKUOKA EST JUMELÉE A BORDEAUX !



*Le Goboten udon (udon aux beignets de bardane) est un des plats le plus apprécié à Fukuoka*
*(Voir ZOOM Japon n° 43 - P21)*

Direction le temple Jôten-ji, à quelques rues de la gare d'Hakata pour y découvrir l'origine du *udon*, du *soba* (nouilles au sarrasin) et des *manjû* (gâteaux cuits à la vapeur). C'est ici, que Enni, le moine fondateur du temple, à son retour de Chine, a introduit le savoir-faire pour obtenir de la farine de blé. Cela témoigne bien que Fukuoka a été depuis toujours ouverte sur l'Eurasie. Ses spécialités locales ne s'arrêtent pas là. C'est aussi la ville du *motsunabe*, un pot-au-feu aux tripes accompagnés de choux et de *nira* (ciboule de Chine) , etc... que l'on cuit avec de l'ail et du piment. Ce plat a dépassé les limites de Fukuoka et on le retrouve sur les cartes de nombreux restaurants de l'archipel. Il faut également ajouter le *mizutaki*, ragoût de poulet aux légumes que l'on déguste avec du *ponzu*, sauce acidulée au mélange de jus d'agrume et de sauce soja. C'est aussi la ville d'origine du *karashimentaiko*, œufs de morue marinés au piment que l'on mange souvent accompagné de riz, sans oublier l'Amaou : la fraise de référence dans tout le bassin asiatique.

Ville tournée vers la mer, c'est au comptoir d'un *sushiya-san*, restaurant de sushi, qu'il faut s'installer. Cette ville portuaire propose toute une variété de restaurants, allant du *kaitenzushi* (sushi sur tapis roulant) pour un petit budget à celui plus haut de gamme qui demande une réservation où vous laisserez un professionnel vous préparer son menu du soir. Pour moins de 10 personnes dans un cadre feutré et amical et environ 10 000 yens, il proposera poissons, coquillages fraichement pêchés et déclinés à la manière du chef. L'expérience reste conviviale et comme les *yatai* installés sur les trottoirs, les conversations s'échangent aussi facilement que les verres de *shôchû*. Cette eau de vie de la région de Kyushu, distillée à base de patate douce ou blé ou autres, est préférée au saké pour accompagner et finir le repas. Spécialité de la région oblige, le large choix du type de distillation et la manière à le consommer n'invitent pas à la modération...

**▶ MÉLANGE DE SAVEURS**

Fukuoka est un creuset où les cuisiniers ont mélangé leurs savoirs : à l'image du *mizutaki*, inspiré à la fois par une soupe chinoise et un bouillon occidental.



*Le mizutaki se partage en famille, entre amis...*



*Texte : Ingrid Lalbisson*



**Y ALLER DEPUIS L'EUROPE**

A compter de mai 2016, la compagnie Finnair ouvrira une nouvelle ligne, en Airbus A330, avec trois vols hebdomadaires d'Helsinki en direct jusqu'à Fukuoka.

Rotations prévues
au départ d'Helsinki :
mardi, jeudi et samedi à 16h30
(avec arrivée le lendemain à 8h00)
Retour de Fukuoka :
mercredi, vendredi et dimanche
à 9h30 (arrivée à 13h55).

Ce nouveau service facilitera l'accès au Japon depuis l'Europe. Alors, pourquoi pas Fukuoka pour votre prochaine destination? Cette capitale a tous les atouts pour répondre à votre attente.

# Setouchi
## l'art, la culture et *la mer*

SETOUCHI
瀬戸内
THE INLAND SEA IS THE MOST BEAUTIFUL IN THE WORLD

*"Il n'y a nulle part ailleurs dans le monde plus qu'ici."* C'est dans son récit, publié en 1860, que le géographe allemand Ferdinand Von Richthofen décrit la Mer intérieure de Seto (Setonaikai). Cet espace maritime formé autour de trois des quatre principales îles du Japon sert depuis plus de 1500 ans à tisser des liens culturels et économiques entre l'Eurasie et l'archipel. Avec plus de 700 îles et 7 000 kilomètres de côtes réparties sur onze départements, cette mer est devenue dès 1936 le premier parc national du Japon. Puis en 1988, c'est la construction du Grand pont de Seto faisant le lien entre Honshu, la plus grande île, et l'île de Shikoku qui a facilité l'accès et attiré les touristes. Symbole de cet intérêt : le grand *torii* de Miyajima, portail shintoïste flottant sur l'eau, rivalise avec les espaces, plus récents, dédiés à l'art contemporain. Cette région propose un concept de cohabitation unique où les œuvres d'art majestueuses ou discrètes sont disséminées en plein air épousant la nature et la mer. Ainsi, 7 préfectures : Hyogo, Okayama, Hiroshima, Yamaguchi, Kagawa, Tokushima et Ehime s'appliquent à lier l'art et la culture à la nature. Elles invitent visiteurs, touristes et aventuriers à découvrir son histoire et ses traditions toujours en mouvement et en perpétuelle évolution.

## :::::: Triennale de Setouchi 2016 ::::::




S'il ne fallait garder qu'un seul festival d'Art contemporain sur terre, celui de Setouchi serait parmi les vainqueurs, car ce rendez-vous qui a lieu tous les trois ans dans des îles et ports de la mer intérieure de Seto est une véritable expérience immersive dans cette discipline souvent difficile d'accès.
La première édition avait réuni sept îles et attiré près d'un million de visiteurs. La deuxième a confirmé la triennale de Setouchi comme un événement majeur et a permis à la région de remporter le grand prix annuel du Japan Tourism Awards. La troisième reprend les valeurs des deux premières. Sur trois périodes (printemps, été et automne) durant toute l'année 2016 : 177 projets sont réalisés par les artistes de 25 pays différents tel que Christian Boltanski. Les douze îles se métamorphosent en un parcours artistique et touristique. Ce prototype exceptionnel de promotion du tourisme n'a pas d'équivalent, il est devenu un modèle pour d'autres régions du monde et en particulier en Asie. La triennale de Setouchi a aussi pour objectif de revitaliser le dynamisme de ces îles, les préfectures de Kagawa et d'Okayama, ainsi que les ports de Takamatsu et d'Uno. Tout comme l'art contemporain s'intègre aux paysages, la population connaît, elle aussi, un développement communautaire unique autour de l'art contemporain. Les habitants participent de plus en plus au festival pour la création de certaines installations, l'accueil des artistes ou cdes visiteurs. Ils veillent à la valorisation des œuvres qui, une fois le festival fini, constituent un fonds unique et impressionnant au milieu d'une nature préservée ou aménagée.
Ce festival est une expérience insolite qui transforme le visiteur en voyageur : un pass de trois jours permet, sans limites, de profiter des lignes de ferry reliant les îles. Pendant les périodes du festival les fréquences des traversées seront augmentées et des trajets supplémentaires seront ajoutés. Le rendez-vous est aussi l'occasion de découvrir les produits locaux et la cuisine issue des diverses traditions et coutumes insulaires. Pour les visiteurs étrangers, différents supports en anglais sont disponibles.

Périodes (total : 108 jours)
Printemps : 20/03 - 17/04 (29 jours)
Eté : 18/07 - 04/09 (49 jours)
Automne : 08/10 - 06/11 (30 jours)

Lieux participants (● sur le plan)
Localités participant aux 3 périodes: :
Naoshima / Teshima / Megijima / Ogijima / Shodoshima / Oshima / Inujima / Shamijima / Autour des ports de Takamatsu et d'Uno
Uniquement au printemps : Honjima
Uniquement en automne : Takamijima / Awashima / Ibukijima

Yamaguchi
4

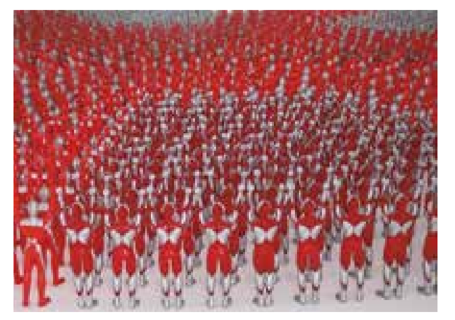
## 1 Naoshima ::::::::::::::::::::::::::



Naoshima Pavilion / Owner : Naoshima Town
Architect : Sou Fujimoto / Photo:Jin Fukuda

Cette ancienne île industrielle de moins de 10km², la Mecque de l'art contemporain symbolisée par le potiron de Yayoi Kusama, accueille aujourd'hui plus de 400 000 visiteurs par an. Cœur du festival, l'île de Naoshima héberge cette année plus de 10 projets parmi lesquels une œuvre architecturale conçue par Sou Fujimoto est présente au port de Miyanoura.

## 3 Onomichi ::::::::::::::::::::::::::



ART BASE MOMOSHIMA
Yanagi Yukinori : Banzai Corner

Dans une ancienne école abandonnée de l'île de Momoshima (ville de Onomichi), l'artiste Yukinori Yanagi a créé une "base artistique cachée". L'île ayant subi un fort dépeuplement voit depuis peu des créateurs et des œuvres redynamiser et réenchanter ce havre de paix où les habitants cultivent fruits, légumes et fruits de mer. L'espace dédié à l'art contemporain s'est ouvert en 2012, on y entend le bruit des vagues !

## 4 Shimonoseki ::::::::::::::::::::::

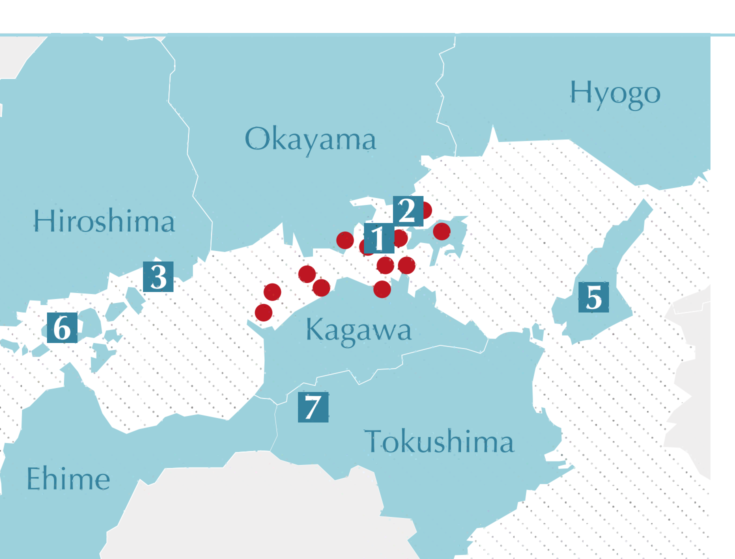


A la fin de l'ère Edo, le Japon a vécu une grande période de restauration qui marque le début de l'ère Meiji. La ville de Shimonoseki témoigne de cette époque grâce aux traces laissées par Shinsaku Takasugi, un des importants samouraïs de cette révolution. Avec ses compagnons, il a combattu le Shogunat et entrainé le pays vers la modernisation. La ville propose un parcours historique où l'on se détend en mangeant du poisson frais.

## 5 Awaji ningyo-za :::::::::::::::



L'île de Awaji est la plus grande de la mer intérieure. On y voue un véritable attachement au Awaji ningyô-za. Ce théâtre entièrement dédié aux spectacles de marionnettes *jôruri* est unique au Japon. Cet art théâtral et traditionnel vieux de cinq siècles est originaire de cette île. Inscrit comme « Bien culturel immatériel national », on le découvre dans le théâtre à côté du port Fukura, là d'où l'on part pour observer les tourbillons de Naruto.







# Gagnez un billet d'avion pour le Japon !

La région de Setouchi vous offre la possibilité de gagner un billet d'avion (A/R) pour une personne, en classe économique, depuis Paris, avec Japan Airlines.
Tentez votre chance sur :
http://setouchifinder.com/en/detail/782



**JAPAN AIRLINES**

## 2 Inujima ::::::::::::::::::::::::::::::



Inujima "Art House Project" S-Art House
Haruka Kojin : contact lens, 2013 / Photo: Takashi Homma

L'île d'Inujima fut prospère au début du 20e siècle, durant une décennie, grâce à l'installation d'une raffinerie de cuivre. Aujourd'hui, la principale activité de l'île s'est développée autour de la friche industrielle transformée en musée d'art contemporain. Il incarne le concept initial de l'art de Setouchi : donner une nouvelle valeur à une ressource locale. Inujima fait partie des principaux lieux de la Triennale.

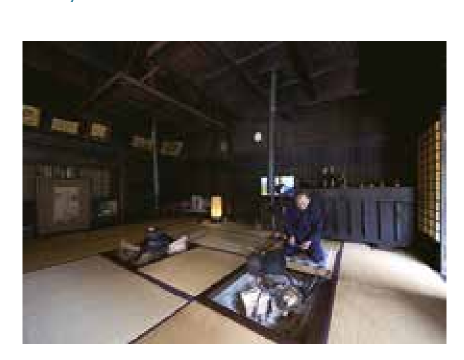
## 6 Oyamazumi-jinja ::::::::::::::



Armure portée par Tsuruhime d'après la légende
Conservée à Oyamazumi-jinja

Situé dans l'île d'Omishima, le sanctuaire d'Oyamazumi-jinja préserve le bois de camphriers, une espèce endémique protégée par la loi. Les samouraïs de l'époque y ont laissé un nombre impressionnant d'armures (*yoroi*) et d'équipements militaires en offrande aux dieux de la montagne, de la mer et de la bataille. On peut voir celles de certains personnages historiques parfaitement préservées.

## 7 Iya ::::::::::::::::::::::::::::::::::::



Le village Iya, dans le département de Tokushima, se mérite ! Son accès vaut un parcours dans la jungle. On traverse plusieurs ponts suspendus fait de lianes dont un, long de 45 mètres, est inscrit au patrimoine du Japon. Après avoir franchi un col grâce à un funiculaire manuel, vous pouvez vous arrêter pour un café ou pour passer la nuit dans une maison datant de 1699. Sinon profitez des stations thermales de la région !

Découvrez le Japon avec le Japan Rail Pass !

# SAN´IN

## une région à découvrir et à savourer...

La région de San'in, l'une des premières du Japon à s'être ouverte au monde extérieur, regroupe les préfectures de Shimane, de Tottori et le nord de celle de Yamaguchi. Ce territoire compte de nombreux bâtiments historiques et une culture traditionnelle que beaucoup de villes s'attachent à conserver, sans oublier poissons et fruits de mer qui abondent dans ses eaux et en font sa réputation. En parcourant en train la région de San'in, MIHO, notre photographe, vous fait découvrir ses lieux touristiques, ses spécialités culinaires au travers de superbes photos.

Le Japan Rail Pass permet non seulement de circuler dans tout le Japon mais constitue aussi un moyen de transport très économique.

## PRÉFECTURE DE SHIMANE IZUMO

### Hinomisaki-Jinja



Le magnifique temple HINOMISAKI, situé entre mer et montagne, veille sur le soleil couchant.

Izumo Taisha-machi Hinomisaki 455 • 45 min en bus depuis la gare JR d'Izumoshi

### Sake Mochida Honten





SAKEMOCHIDA HONTEN, avec ses 130 ans d'expérience dans l'élaboration de saké à base de riz de la préfecture de Shimane, vous propose une dégustation de trois sakés pour 1000 yens (env. 7,90 €).

Izumo Hiratacho 785 • À la gare JR d'Izumoshi, prendre la ligne Ichibata jusqu'à la gare Unshu-hirata (20 min), puis 5 min à pied

## PRÉFECTURE DE SHIMANE MATSUE

### Matsue-Jo



Le château de Matsue : un retour 400 ans en arrière dans le passé ! Découvrez-en l'intérieur et baladez-vous en barque dans les douves transformées en canaux.

560 yens (env. 4,40 €) / adulte • Matsue Tonomachi 1-5 • 10 min en bus de la gare JR de Matsue

### Karakoro-Kobo





À KARAKORO-KOBO, réalisez vous-mêmes des confiseries japonaises, particulièrement appréciées des seigneurs d'autrefois, où s'exprime toute la beauté des saisons.

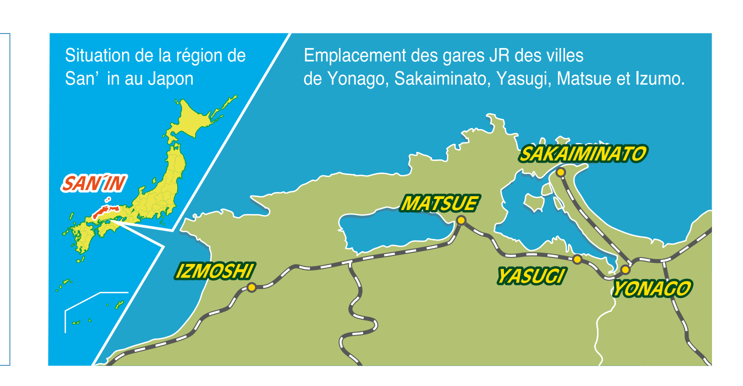
1080 yens (env. 8,50 €) les 30 min • Réservation obligatoire • Réalisation de l'élève (à gauche) / de l'artisan (à droite) • Matsue Tonomachi 43 • 8 min en bus de la gare JR de Matsue



**MIHO** :
Photographe et réalisatrice indépendante depuis 1999, elle travaille essentiellement pour les magazines et les agences de publicité.
Elle fonde en 2004 le magazine "Saji" et organise, à Paris et à Tokyo, des événements et des ateliers en relation avec l'alimentation nippone.
www.photo-miho.com

Situation de la région de San' in au Japon

Emplacement des gares JR des villes de Yonago, Sakaiminato, Yasugi, Matsue et Izumo.




PRÉFECTURE DE TOTTORI

# SAKAIMINATO

## Marché de Poissons Nakamura







Halle aux poissons NAKAURA • Bol de riz et sa garniture de crabe : 1150 yens (env. 9 €) • Sakaïminato Takenouchi-danchi • 10 min en taxi depuis la gare JR de Sakaiminato



Dégustez les poissons frais pêchés dans le premier port de pêche du Japon.Vous pouvez y acheter vos cadeaux souvenir, vous y baigner l'été et découvrir le bon goût de la mer grâce au "kanitoro-don", le bol de riz avec sa garniture de diverses préparations de crabe frais (il existe aussi l'équivalent avec de l'oursin et du chinchard).

PRÉFECTURE DE SHIMANE

# YASUGI

## Musée Adachi



Vivez la cérémonie du thé au musée ADACHI, renommé pour son magnifique jardin.

Entrée au musée : 2300 yens (env. 18 €) • Cérémonie du thé : 1500 yens (env. 11,80 €) • Yasugi Furukawa-cho 320 • 20 min en navette gratuite depuis la gare JR de Yasugi

## Hoen Gama





À HOEN GAMA, réalisez votre propre poterie en terre cuite à glaçure japonaise.

Réalisation poterie (durée : 1H~1H30) : 2100 yens (env. 16,60 €) • Réservation obligatoire • Yasugi Hirose-cho Shimoyamasa 2534 • 50 min en taxi depuis la gare JR de Yasugi

PRÉFECTURE DE TOTTORI

# YONAGO

## Izakaya Syun-Mon



Les "izakaya", les bistrots qui vous font découvrir toute la variété de la cuisine japonaise, sont particulièrement nombreux devant la gare de Yonago.

Izakaya SYUNMON • Assortiment de sushis : 1320 yens (env. 10,40 €) • Assortiment de tempura : 950 yens (env. 7,50 €) • Assortiment de brochettes : 1410 yens (env. 11,10 €) • Yonago Meiji-cho 154-1 • 1 min à pied de la gare JR de Yonago

## Kaike-Onsen, Kasuitei

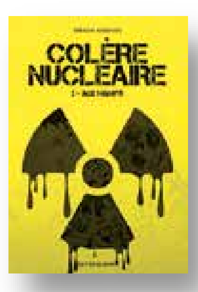


À la station thermale naturelle KAIKE KASUITEI, prélassez-vous en admirant les différents paysages qu'offre la mer selon la saison.

Tarif variable selon la prestation • Yonago Kaike Onsen • 15 min en bus depuis la gare JR de Yonago

## MANGA Les raisons de la colère

**Fidèle à sa politique éditoriale qui consiste à offrir des œuvres de qualité capables de faire réfléchir les amateurs de mangas, les éditions Akata publient le second tome de la série en 3 volumes *Colère nucléaire*. L'éditeur n'en est pas à son coup d'essai en matière radioactive, notamment avec *Daisy*, un *shôjo* consacré à la vie des habitants de la préfecture de Fukushima. L'approche est cette fois plus directe. Il s'agit d'un coup de gueule et d'une volonté d'alerter les citoyens des dangers du nucléaire bien sûr, mais aussi et surtout de mettre le doigt sur les dysfonctionnements de la démocratie avec des médias qui ne feraient pas leur boulot à ce sujet. Un autre mangaka, TATSUTA Kazuto, est parti du même constat pour se lancer dans la publication de *Ichi-efu* dont le premier tome paraît ces jours-ci chez Kana. Il y raconte le quotidien dans la centrale accidentée. Une approche certes différente de celle d'IMASHIRO Takashi, mais qui la complète parfaitement dans la mesure où l'auteur de *Colère nucléaire* défend la nécessité pour les citoyens de multiplier leurs sources d'information pour ne pas se laisser endormir par les discours officiels.**




*Colère nucléaire,* de IMASHIRO Takashi, trad. Yuta Nabatame, éd. Akata. Deux volumes déjà parus. 7,95 € le volume.

## DÉGUSTATION Cuisine japonaise, côté sucré

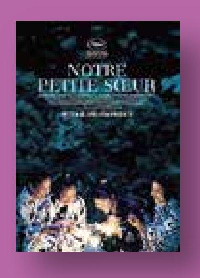
**Onze Maîtres Pâtissiers japonais du collectif Yokan Collection vous invitent à découvrir l'univers du yokan, pâtisserie traditionnelle nippone (wagashi), les 19 et 20 mars, à l'Espace Marais-Marais. Le yokan est une pâtisserie à la texture subtile et sensuelle apparue au Japon à l'époque Muromachi (1392-1573) dont la fabrication respecte encore aujourd'hui des techniques et des savoir-faire ancestraux. Une exposition,des démonstrations et des dégustations révéleront l'histoire de cette pâtisserie emblématique de la gastronomie japonaise et son art de vivre.**



*5, rue de Beauce - 75003 Paris*
*De 11h à 19h - Entrée libre.*

## CINÉ-CLUB Notre petite sœur à Vichy

**Dans le cadre de notre Rendez-vous avec le Japon, venez découvrir ou redécouvrir *Notre petite sœur*, le dernier film de KORE-EDA Hirokazu sorti en France. Le cinéaste fait une nouvelle fois la démonstration de son immense talent et de sa sensibilité à aborder les relations familiales. Une séance à ne pas manquer le 15 mars à 20 h.**

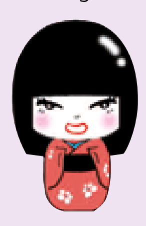



*Cinéma Étoile Palace, Centre commercial des quatre chemins, 35 rue Lucas, 03200 Vichy*

## HUMEUR par KOGA Ritsuko

### Rendez-vous en France

Je rêvais de connaître différentes villes françaises. Avant de m'installer en France, j'imaginais que je pourrais voyager un peu partout, du nord au sud, dès que j'aurais du temps. Vu du Japon, 300 € pour un week-end à Marseille ne me paraissait pas cher, mais en réalité, pas si facile quand on a un loyer parisien à payer chaque mois. Voici mes quelques vécus : Voyage à Avignon en 1990 : j'étais enchantée par ce cadre médiéval et estival animé par des troupes de théâtre. Très bon souvenir, sauf le long trajet en Ter, dans un compartiment surchauffé par le soleil. Voyage en Bourgogne : avec une amie, on a loué une voiture pour visiter des villages viticoles. Nous avons dormi dans un petit hôtel au milieu du vignoble à Mâcon, où le dîner a été le meilleur rapport qualité-prix de France que j'ai connu. Très bon souvenir, sauf le copilotage en français avec une carte à la main, sans le GPS. Voyage à Montpellier et à Nîmes en 2001 : Les deux villes étaient sympathiques et reposantes, sauf que j'ai dû me trimbaler avec une grande valise bien lourde car aucune consigne n'était disponible… suite au 11 septembre.



Plus tard, grâce à différentes activités, j'ai eu l'occasion de me rendre un peu plus “au fond de la France” : Barjols (Var), Embrun (Hautes-Alpes), certains « …heim » en Alsace, Coutances (Manche), etc. Parmi de nombreux villages, le plus inoubliable reste un petit patelin en brique dans le Nord où j'étais allée pour un mariage. Je n'y ai vu personne dans les rues. Dans un café du centre, on a payé 6€70 pour 4 cafés avec 2 limonades à table ! J'ai eu l'impression d'être tombée dans un trou noir. Je me demande encore si un de ses habitués âgés au comptoir en train de boire de la bière n'était pas le maire que j'ai retrouvé à la mairie tout de suite après !

Toutes ces expériences m'ont enrichie et je distingue mieux ce qu'est le charme du pays. J'espère que la France gardera ce côté paisible malgré sa candidature aux jeux Olympiques 2024 ! (Tout en améliorant son réseau, ses tarifs de transport et sa ponctualité !)


BIENVENUE DANS LA FORÊT DU CROISSANT DE LUNE !
Happy Clover
Sayuri TATSUYAMA
LE MANGA PORTE-BONHEUR !
HAPIHAPI CLOVER ©2006 Sayuri TATSUYAMA/SHOGAKUKAN
La nouvelle série manga jeunesse à ne pas manquer !
Une série en 5 volumes
nobi-nobi.fr
Volume 1
MARS 2016
978-2-37349-021-3
Volume 2
AVRIL 2016
978-2-37349-024-4

# CINÉMA Rencontres au pied des falaises

**En adaptant avec brio *Le Cœur régulier* d'Olivier Adam, Vanja D'Alcantara porte un regard plein d'amour sur le Japon.**


*Pour tourner l'adaptation du roman d'Olivier Adam, la cinéaste a choisi les îles Oki.*

Vanja D'Alcantara en rêvait. La cinéaste belge a fini par réaliser son rêve, celui de tourner au Japon, pays avec lequel elle entretient depuis de nombreuses années une véritable passion. La cinéaste belge signe avec *Le Cœur régulier* une belle adaptation du roman éponyme d'Olivier Adam qui lui permet de filmer ce pays qu'elle apprécie tant. L'occasion pour elle d'expérimenter le travail avec une équipe en partie japonaise. Une expérience riche à bien des égards dont elle a bien voulu nous parler lors d'un entretien réalisé quelques semaines avant la sortie nationale à laquelle *Zoom Japon* est associée.

**Qu'est-ce qui vous a conduit à adapter le roman d'Olivier Adam ?**

**Vanja D'Alcantara :** Ma réponse est simple : c'est le Japon. Depuis toujours, je savais que je voulais aller dans ce pays qui m'attire depuis longtemps. Sa littérature, son cinéma et le manga ont exercé sur moi une véritable fascination. Néanmoins, je ne pouvais pas imaginer m'y rendre sans avoir un projet dans mes valises. Aussi, je me suis interdit d'y aller tant que je ne trouverai pas un sujet. Puis un jour, j'ai entendu parler du fameux SHIGE Yukio, le "sauveur des falaises". Ce policier à la retraite a empêché au cours de la dernière décennie le suicide de quelque 500 personnes qui voulaient se jeter des falaises de Tôjinbô, dans la préfecture de Fukui, à l'ouest de l'archipel. Puis, un peu plus tard et tout à fait par hasard, je suis tombé sur le roman d'Olivier Adam. C'est un peu comme si mon désir de Japon m'avait mis sur le chemin du roman. Du coup, ce livre m'a donné un point de vue sur l'histoire qui m'est apparu plus légitime que si j'avais pris SHIGE Yukio comme personnage principal d'un film. De toute façon, j'avais le sentiment de ne pas avoir la légitimité, en tant que non Japonaise, de filmer l'histoire de cet homme extraordinaire. Le roman m'offrait un point de vue occidental sur l'histoire et m'ouvrait la voie vers le Japon. Mon premier voyage a donc consisté à aller rencontrer SHIGE Yukio au pied des falaises et de prendre contact avec des gens qui le connaissaient. Cela m'a permis de faire mon premier pèlerinage là-bas et de sillonner une bonne partie du Japon, jusqu'à Kyûshû. J'avais pris le Japan Rail Pass et pendant trois semaines, je suis allée de ville en ville.

**A quel moment a eu lieu cette première rencontre concrète avec le Japon ?**

**V. D. :** En 2011, juste avant le tsunami. Je suis rentrée en Europe, deux jours avant la catastrophe. J'y suis retournée quelques mois plus tard pour participer à un festival où mon film précédent était présenté avant de me lancer dans le projet du *Cœur régulier*. Les voyages que j'ai accomplis pour préparer ce nouveau long métrage m'ont mené de plus en plus loin, dans des endroits de plus en plus reculés pour finir dans une région où personne ne va presque plus : la préfecture de Shimane (voir p. 6). Une fois là-bas, on m'a conseillé les îles Oki (voir *Zoom Japon*, n°50, mai 2015) alors que même pour les personnes qui me les présentaient, il s'agissait du bout du monde.

### INFOS PRATIQUES

**Le Cœur régulier de Vanja D'Alcantara avec Isabelle Carré, KUNIMURA Jun, Niels Schneider, ANDÔ Masanobu. 1h35. Sortie le 30 mars.**

**Qu'est-ce qui vous séduit dans ces îles ?**

**V. D. :** Leur côté sauvage. A la différence d'autres régions qui bordent aussi la mer du Japon, où on trouve toujours des zones urbanisées, dans ces îles il n'y a presque rien et le temps semble s'être arrêté aux années 1950. C'est très impressionnant, car ce n'est pas ce qu'on attend du Japon. Ça a été un véritable coup de cœur. Et puis, il y a eu ce projet fou d'y retourner cette fois avec toute l'équipe, acteurs et techniciens, pour y tourner en grande partie le film.

**Cette découverte du Japon a-t-elle constitué un choc pour vous ?**

**V. D. :** Etrangement pas. Je m'attendais pourtant à en subir un. On m'avait dit tellement de choses sur ce pays, qu'il était aliénant et si différent, que je pensais ressentir une sorte de confusion à son contact. Au contraire, j'y ai trouvé beaucoup de familiarités. On y est tellement bien accueilli. Il y a une telle bienveillance des gens que tout est facile. Je me sens beaucoup plus dépaysée en Russie, alors que j'ai des origines slaves. On pourrait penser que je m'y sens chez moi, mais pas du tout. C'est un pays beaucoup plus dur où l'on a du mal à trouver sa place. Ce n'est pas le cas du Japon où il y a une véritable facilité pour se fondre dans le paysage. C'est un pays très stimulant.

**Pourtant au début du film, lorsque le personnage principal interprétée par Isabelle Carré arrive au Japon, vous avez, semble-t-il, voulu marquer un choc.**

**V. D. :** En effet, il s'agissait de mettre en évidence son état psychologique. Il s'agit d'une femme habituée à vivre dans un monde en mouvement perpétuel où le silence n'existe pas et où elle est en fait conditionnée à être prise dans une vie qui ne s'arrête jamais. Le film va raconter petit à petit le passage vers le silence, vers une forme de lenteur. Mais la transition est progressive. Ce dont vous parlez marque davantage son état émotionnel. C'est là que se trouve le choc, mais à partir du moment où elle obtient les éclaircissements de la petite amie de Nathan, elle cherche à aller plus loin, à sortir de cette situation confuse, jusqu'à se laisser prendre par l'atmosphère apaisante de l'île où elle a fini par débarquer. Mais son premier contact avec les gens sur place n'est pas pour autant facile, car elle doit avant tout faire la paix avec elle-même pour se laisser submerger par la sérénité. Il fallait donc créer un contraste entre les deux et les scènes que vous évoquez y participent grandement.

**Il y avait le risque de tomber dans une sorte de remake de *Lost in translation*…**

**V. D. :** C'est juste. Cela avait été déjà fait et je ne voulais pas me laisser piéger par une sorte de facilité en la matière. Dès lors, bien que le film se passe essentiellement au Japon, on ne peut pas dire qu'il y a beaucoup de "japonaiseries", c'est-à-dire de situations qui mettent en évidence des comportements susceptibles de nous amener à porter un jugement ou à nous faire sourire parce qu'on les juge inappropriés. Il y a d'ailleurs peu d'échanges en japonais, ce qui dans d'autres films donne lieu à des quiproquos. Je ne voulais pas de tout ça, car ce n'est pas l'essence du film. Je trouvais beaucoup plus intéressant d'être dans l'interaction entre les personnages et dans la découverte de l'espace que de chercher à exploiter des situations que n'importe quel voyageur peut rencontrer à un moment donné. C'est un choix conscient de ma part. Je me suis refusée de filmer les cerisiers en fleurs ou encore le mont Fuji. Une fois encore, ce n'est pas le propos du film qui est une quête de la protagoniste non pas du Japon, mais de réponses sur son frère et finalement sur elle-même.



*Vanja D'Alcantara pendant le tournage.*

**Vous évoquiez votre intérêt pour le cinéma japonais. Est-ce que certains cinéastes nippons ont pu vous influencer dans votre manière d'appréhender certaines scènes ? Je pense notamment aux nombreuses scènes d'intérieur.**

**V. D. :** Il y a évidemment KORE-EDA Hirokazu qui filme son pays d'une manière très juste et très naturelle. Il ne cherche ni à l'embellir ni à en donner une mauvaise image. Son approche est une source d'inspiration, c'est évident. De même qu'OZU Yasujirô pour les intérieurs s'est imposé comme référence.

**On a l'impression que vous avez adopté la même façon de filmer que lui en plaçant la caméra au ras du sol…**

**V. D. :** C'est exact. C'était à mes yeux la façon la plus organique de filmer les personnages qui étaient assis à même le sol. Le risque de mettre la caméra un peu plus haut aurait été de prendre dans le cadre des éléments moins intéressants que ceux en relation directe avec les personnages installés quelques centimètres plus bas. En même temps, mon chef opérateur ne connaissait pas le Japon. Il l'a découvert pour ce film et j'ai justement apprécié son regard neuf. Il a été par exemple très impressionné par les fils électriques alors que je n'imaginais pas pouvoir en faire quelque chose. C'était donc aussi très important d'avoir une vision totalement nouvelle sur les lieux, ce qui a permis d'enrichir le film avec d'autres perceptions esthétiques. Le


KUNIMURA Jun et Isabelle Carré. Une rencontre inédite et bouleversante.

résultat est à la fois beau et brut. Les falaises occupent à ce titre une place très importante. Les falaises rouges sont très impressionnantes. On a l'impression d'être en face de muscles et de nerfs. Il y a quelque chose d'organique qui cadre parfaitement à l'esprit du film et du personnage incarné par Isabelle Carré.

**Et au milieu de cette nature brute, elle tente de trouver petit à petit une sorte d'harmonie avec elle-même…**

**V. D. :** Oui. A mesure qu'elle effectue cette démarche intérieure, elle s'ouvre aux autres et les autres vont vers elle. C'est d'ailleurs une façon assez japonaise du contact avec les autres. Ça m'a toujours frappé de voir que les Japonais ont une certaine retenue vis-à-vis des autres tant qu'on ne manifeste pas l'envie d'entrer en contact. Mais à partir du moment où vous ouvrez la porte, c'est très facile de nouer le contact et d'avoir des échanges. Pendant le tournage, ça a été un véritable plaisir de travailler avec une équipe japonaise. Malgré la barrière de la langue, nous avons réussi à établir des relations fructueuses. Je pense notamment à la chef décoratrice dont l'anglais était plus qu'hésitant, mais avec qui j'étais sur la même longueur d'onde. C'était incroyable. Finalement, on n'a pas toujours besoin de paroles pour établir des liens. Le film porte là-dessus également. Il y a peu de dialogues, ce qui n'empêche pas le personnage d'Alice de se lier d'amitié avec Midori ou de nouer cette relation amoureuse.

**Pour revenir au travail avec les Japonais, comment s'est déroulé le casting du côté japonais ?**

**V. D. :** A ce niveau-là, j'ai l'impression d'avoir vraiment réussi à créer un travail de collaboration avec l'équipe japonaise. J'ai participé à plusieurs séances de casting et j'ai travaillé avec une directrice de casting dont la contribution a été énorme au même titre que celle du directeur de la production locale. Le choix de KUNIMURA Jun est sur ce point très intéressant car il est le résultat de l'excellent travail de notre directrice de casting japonaise. Il faut savoir que les acteurs japonais sont des gens très occupés et que certains d'entre eux ne sont pas du tout intéressés à travailler sur un projet européen. Aussi a-t-elle dû déterminer quels acteurs seraient susceptibles de participer à une production de ce type et les convaincre de me rencontrer pour une audition. Et ce n'était pas gagné d'avance, car un acteur de la stature de KUNIMURA Jun n'accepte en général pas les auditions. Elle a donc été obligée de faire un double travail en allant

chercher un acteur répondant à mes critères et en le convainquant de me rencontrer puisque je n'avais aucune connaissance particulière de l'univers des acteurs japonais. Elle a bien réussi son coup, car j'ai pu rencontrer plusieurs acteurs différents et réussi à monter plusieurs séances de casting. Ça a constitué une formidable expérience pour moi.

**Et comment cela s'est-il passé avec Isabelle Carré dont on dit qu'elle n'était pas une grande voyageuse ?**

**V. D. :** Ça a été un très grand enjeu pour le film puisque comme vous le disiez ce n'est pas une personne qui aime voyager. Elle était également très angoissée par les questions de radioactivité et les risques naturels. Nous étions quelques mois après le tremblement de terre et l'accident de Fukushima. De plus, quand je lui ai proposé le rôle, elle était encore en train d'allaiter son plus jeune enfant. Finalement, plusieurs facteurs l'ont amenée à se lancer. Le temps d'abord qui a passé, puis aussi le fait que son père est un grand passionné du Japon. D'une certaine façon, elle devait faire sa rencontre avec ce pays. Après avoir fait des recherches sur l'évolution de la radioactivité, elle a fini par partir. Et je crois que cette expérience qui a consisté à dépasser ses craintes l'a placée dans un état d'esprit finalement assez proche du personnage qu'elle devait interpréter. Et sur place, elle s'est beaucoup attachée au lieu et à ses partenaires. Elle a adoré le Japon. En définitive, ce tournage dans l'archipel a été une transformation considérable pour elle. Elle en parle aujourd'hui comme s'il y avait eu un avant et un après *Le Cœur régulier*. C'est tellement vrai qu'elle repart pour un nouveau tournage à l'étranger.

**Dans quelques jours, le film sortira en France. Que souhaitez-vous maintenant ?**

**V. D. :** Je ne rêve que d'une seule chose, celle de pouvoir aller le présenter à la population des îles Oki. Même si je dois y aller seule, le film sous le bras.

PROPOS RECUEILLIS PAR GABRIEL BERNARD

## AVANT-PREMIÈRES **Le Cœur régulier**

**Dimanche 6 mars**
Jard-sur-mer (85)
Cinéma Les Ormeaux

**Jeudi 10 mars**
Nantes (44)
Cinéma Katorza
Tél. 02 51 84 90 60
*En présence de l'équipe du film*

**Vendredi 11 mars**
Cancale (35)
Cinéma Duguesclin
Tél. 02 99 89 75 70

Rouen (76)
Cinéma Omnia
Tél. 02 35 07 82 70
*En présence de l'équipe du film*

**Lundi 14 mars**
Frejus (83)
Cinéma Vox
Tél. 04 94 51 15 11

Chambéry (73)
Cinéma Astrée
Tél. 04 79 33 40 53
*En présence de l'équipe du film*

**Mardi 15 mars**
Grenoble (38)
Cinéma Le Club
Tél. 04 76 87 46 21 *En présence de l'équipe du film*

**Mercredi 16 mars**
Quimperlé (29)
Cinéma La Bobine
Tél. 02 98 96 04 57

Caussade (82)
Cinéma Ciné-Théatre

Fronton (31)
Cinéma Ciné'Fronton
Tél. 05 62 79 19 20

Toulouse (31)
Cinéma ABC
Tél. 05 61 21 20 46
*En présence de l'équipe du film*

**Jeudi 17 mars**
Perros-Guirec (22)
Cinéma Les Baladins
Tél. 02 96 91 05 29

Lyon (69)
Cinéma UGC Astoria
Tél. 01 46 37 28 24
*En présence de l'équipe du film*

**Vendredi 18 mars**
Avignon (84)
Cinéma Utopia
Tél. 04 90 82 65 36
*En présence de l'équipe du film*

Sète (34)
Cinéma Comoedia
Tél. 04 67 74 35 12
*En présence de l'équipe du film*

Montpellier (34)
Cinéma Diagonal
Tél. 04 67 58 58 10
*En présence de l'équipe du film*

**Samedi 19 mars**
Montmorillon (86)
Cinéma Le Majestic
Tél. 05 49 84 01 43

Dinard (35)
Cinéma Les 2 Alizés
Tél. 02 99 88 17 93

Alès (30)
Cinéplanet
Tél. 04 66 52 63 03
*En présence de l'équipe du film*

**Dimanche 20 mars**
Fécamp (76)
Le Grand Large
Tél. 02 35 27 01 03

Pierrelatte (26)
Cinéma Le Cinéma
Tél. 04 75 04 05 16

Auzielle (31)
Cinéma Studio 7
Tél. 05 61 39 02 37

**Mardi 22 mars**
St Julien en Genevois (74)
Cinéma Rouge & Noir
Tél. 04 50 75 76 75

St-Rémy de Provence
Cinéma Ciné-Palace
Tél. 04 90 92 37 41

Tours (37)
Cinéma Studio
Tél. 02 47 20 27 00
*En présence de l'équipe du film*

**Mercredi 23 mars**
Blois (41)
Cinéma Lobis
Tél. 02 54 74 33 22
*En présence de l'équipe du film*

**Jeudi 24 mars**
Marseille (13)
Pathé Madeleine
Tél. 0 892 69 66 96
*En présence de l'équipe du film*

**Vendredi 25 mars**
Douai (59)
Cinéma Majestic
Tél. 03 27 86 95 00

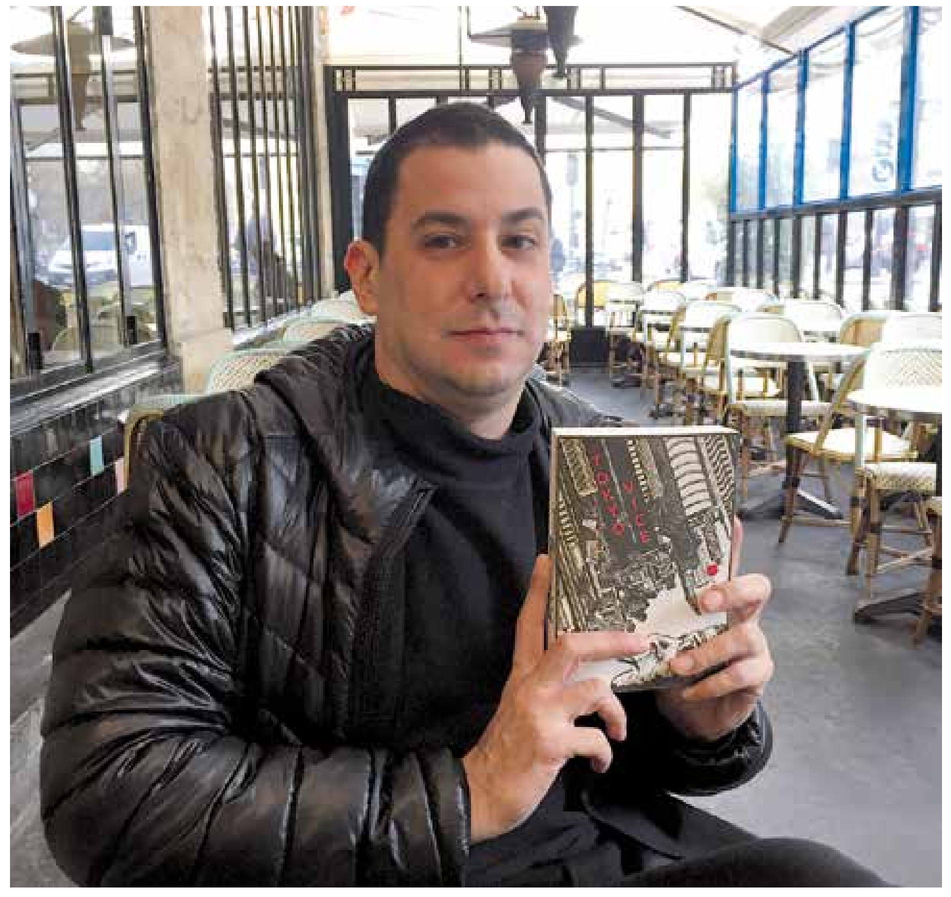
Lille (59)
Cinéma Majestic
Tél. 03 28 52 40 40
*En présence de l'équipe du film*

**Lundi 28 mars**
Rennes (35)
Cinéma Ciné TNB
Tél. 02 99 31 55 33
*En présence de l'équipe du film*

Partenaire de la sortie du *Cœur régulier*, *Zoom Japon* sera exceptionnellement distribué dans les salles de cinéma où le film sera projeté. Des membres de l'équipe de *Zoom Japon* participeront à certaines des avant-premières pour des discussions avec le public autour du film. L'occasion de faire connaissance avec la rédaction et d'évoquer différents thèmes en relation avec le film. Ne manquez pas ces rendez-vous et pensez d'ores et déjà à réserver vos places dans les salles mentionnées ci-dessus. D'autres séances, notamment en Ile de France, seront programmées. Pour les connaître, rendez-vous sur notre page Facebook.

# LIVRE Mémoires d'un soutier de la presse

**Avec *Tokyo Vice,* Jake Adelstein livre un formidable témoignage sur la vie des médias au Japon et sa société.**



Jake Adelstein, à Paris, le 8 février 2016.

Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Rendez-vous a été pris avec l'auteur de *Tokyo Vice* dont la vie a été menacée par les yakuza, au point que l'homme bénéficie d'une protection du FBI. A l'entrée du café où la rencontre se déroule avec Jake Adelstein, deux gendarmes mobiles armés jusqu'aux dents sont en faction. Voilà qui nous plonge dans une atmosphère particulière même si les policiers ne sont pas là pour protéger notre homme, mais participent aux opérations de surveillance mises en place depuis les attentats de novembre 2015. Nous nous installons en terrasse. Jake Adelstein sort de sa poche une boîte de kit-kat au matcha et me la donne. Veut-il acheter la bienveillance de celui venu lui parler de son ouvrage publié par la toute jeune maison d'édition Marchialy ? Ou s'agit-il d'un réflexe lié à ses longues années passées au Japon comme journaliste à la rédaction du *Yomiuri Shimbun,* le premier quotidien du Japon et du monde en termes de tirage avec ses 14 millions d'exemplaires par jour ? *"Faire des cadeaux aux flics ou à leur famille pour entretenir de bonnes relations avec eux pour obtenir des tuyaux intéressants faisait partie de mon boulot",* confie Jake Adlestein qui a été le premier Occidental à être embauché dans la rédaction japonaise d'un grand journal nippon. Il ne se destinait pas forcément à embrasser une carrière dans la presse, mais il s'est tout de même présenté au concours comme des centaines d'autres candidats. Contre toute attente, il l'a réussi et a fait son entrée dans l'histoire des médias de l'archipel.

Il aurait pu être rattaché au *gaihôbu* (le service étranger) compte tenu de ses origines étrangères, mais il a préféré le *shakaibu* (le service des informations générales). *"C'est l'âme du journal. Tout le reste, c'est du remplissage, m'avait dit l'un des vétérans du Yomiuri. Le vrai journalisme, le journalisme qui change le monde, c'est là qu'on le fait",* raconte-t-il. Aussi Jake Adelstein a-t-il accepté d'endosser son nouveau costume et de devenir journaliste au Japon. *"Et pour y parvenir, on m'a averti que je devais avant tout me débarrasser de tout ce que j'avais pu apprendre parce que tout ce que je croyais savoir était faux",* poursuit-il. *"On m'a aussi dit qu'il fallait apprendre à laisser de côté ce que j'aimerais être vrai et à trouver ce qu'est la vérité, et à la rapporter telle qu'elle est et non comme j'aurais aimé qu'elle soit".*

On comprend pourquoi bon nombre de journalistes français qui l'ont rencontré à l'occasion de la sortie de son livre en France se soient sentis *"si mal à l'aise". "Pas tant dans son attitude mais dans son rapport à un métier, le journalisme",* note Quentin Girard dans les premières lignes de son

## RÉFÉRENCE

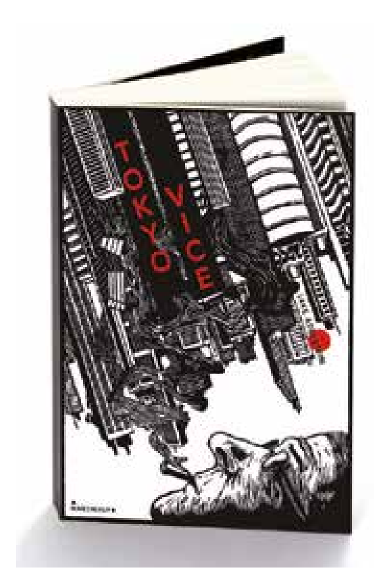
**Tokyo Vice de Jake Adelstein, trad. de l'anglais (Etats-Unis) par Cyril Gay, éd. Marchialy, 21€.**

article paru dans *Libération* le 12 février 2016. Quoi qu'en pense ce confrère, l'information délivrée par les médias japonais est de grande qualité et les méthodes de travail auxquelles s'est plié Jake Adelstein et qu'il décrit avec précision et sans porter de jugement permettent de satisfaire l'opinion publique. Cette dernière accorde d'ailleurs une grande confiance à la presse écrite. Au Japon, la crédibilité des journaux frôle le 78 % quand, en France, si l'on en croit le dernier baromètre publié par *La Croix,* le 3 février, elle dépasse à peine les 50 %.

Si l'on veut bien mettre de côté notre sentiment de supériorité à l'égard de pratiques journalistiques différentes, mais finalement tout aussi efficaces, on trouve dans *Tokyo Vice* un formidable document sur un pan important de la société japonaise méconnu en Occident : la presse. *"C'est avant tout un ouvrage sur le journalisme et un témoignage sur le Japon",* martèle l'auteur américain. Et toute personne qui s'intéresse à ce pays doit le lire et le posséder, pourrait-on ajouter tant il est riche. Personne n'avait évoqué la presse japonaise de l'intérieur et son expérience au sein d'une entreprise nippone n'a évidemment rien à voir avec *Stupeur et Tremblements* d'Amélie Nothomb. Car il a beau être Américain, Jake Adelstein est traité comme un Japonais. Ici les clichés n'ont pas cours et pendant les deux-tiers du livre, il rapporte sans états d'âme son travail qui s'apparente à celui d'un soutier.

Nous sommes loin de l'image d'Epinal du grand reporter ou du journaliste d'investigation comme certains films nous le présentent. C'est un métier fastidieux qui exige des sacrifices énormes. *"Mais les journalistes sont les derniers gardiens de cette démocratie que possède le Japon, me disait l'un de mes mentors au Yomiuri",* se souvient Jake Adelstein. Il est vrai que celle-ci subit de nombreuses attaques. Le journaliste évoque peu la politique japonaise et son livre ne porte pas sur les dernières années depuis qu'ABE Shinzô à la tête du gouvernement est considéré par certains comme une menace pour la démocratie. Il s'intéresse en revanche à l'*urashakai,* cette société de l'ombre, dont l'influence néfaste ne cesse de prendre de l'ampleur.

Dans son travail de journaliste, Jake Adelstein a été amené à couvrir les affaires criminelles et à mesurer le poids du crime organisé dans le fonctionnement de la société japonaise. *"Quand j'ai commencé à travailler pour le Yomiuri Shimbun, les lois anti-mafia venaient d'entrer en vigueur. Elles ont complètement bouleversé l'environnement criminel dans le pays. Jusqu'à cette époque, les yakuza occupaient une place déterminée dans la société. Ils menaient leurs affaires en ayant comme règle fondamentale de ne pas créer de désordres au niveau de la société civile. Il pouvait y avoir parfois quelques règlements de compte, mais tout était sous contrôle, si l'on peut dire. A partir de 1992, il y a eu un basculement et la nature même du crime organisé a changé. Alors qu'ils pouvaient apparaître comme un des piliers de la société japonaise, c'est-à-dire qu'ils en assuraient en partie la stabilité, les yakuza sont devenus des perturbateurs. Leur comportement aujourd'hui est de nature à remettre en cause la stabilité sociale",* explique-t-il. C'est cette prise de conscience qui va le faire évoluer par rapport à son travail et au Japon. La toute puissance des yakuza fait ainsi qu'ils n'hésitent pas à s'en prendre à ceux qui dénoncent leur dérive, comme dans le cas du cinéaste ITAMI Jûzô, dont le film *Minbô no onna* sorti justement en 1992 lui vaut de subir physiquement les foudres des yakuzas. L'année suivante, la sortie de son film *Daibyônin* est perturbée par des actes de vandalisme commis dans des cinémas par des yakuza. Jake Adelstein est témoin de cette violence et de ces désordres, mais il a de plus en plus de mal à encaisser. Le scoop qu'il obtient concernant GOTÔ Tadamasa, l'un des mafieux les plus puissants du pays, et son hospitalisation secrète aux Etats-Unis vont le conduire à démissionner et à se retrouver menacé de mort par les yakuza. Il a quitté le Japon, mais continue de suivre les affaires de l'*urashakai* pour des titres américains comme *The Daily Beast* et sur son blog *Japan Subculture Research Center*. Il vient justement de publier un article sur l'influence des yakuza dans le monde des girls bands au Japon. *"Ils sont partout",* dit-il. Tellement présents qu'ils sont parvenus jusqu'à présent à effrayer les éditeurs japonais, même les plus importants, à publier son livre.

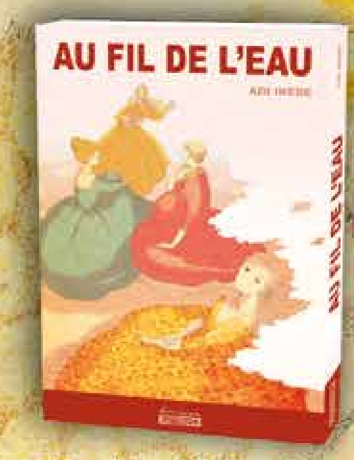



Sur le ton de confidence, il annonce que la version japonaise devrait tout de même sortir d'ici la fin de l'année 2016. Il refuse de donner le nom de la maison d'édition, car tout se prépare dans le plus grand secret. *"Une fuite et ce serait la catastrophe",* explique-t-il. Si Tokyo Vice dont le sous-titre est *Un journaliste américain sur le terrain de la police japonaise* parvient à être publié dans l'archipel, ce sera une grande victoire pour lui. En attendant, il est heureux de le voir traduit en français et de susciter tant d'intérêt de la part des médias. Il n'a pas assez de mots gentils pour les éditions Marchialy dont c'est le premier livre. Jake Adelstein n'est pas un ingrat. Est-ce aussi le fruit de son passage à la dure école du journalisme nippon ? Peut-être. Il se lève, prend tranquillement la direction de la sortie et passe devant les deux gendarmes toujours là sans les regarder. Il est temps de croquer l'une des barres de kit-kat au matcha, histoire de retrouver un peu de douceur dans ce monde de brutes.

**ODAIRA NAMIHEI**




*par* **AOI IKEBE**




***En librairie dès le 17 mars 2016***

***Il y a des bonheurs qui traversent nos vies sans même qu'on s'en doute.***

***Et quand l'espoir a vécu, il reste encore le rêve.***





# EXPÉRIENCE **Poisson de mars**

**A l'approche du printemps, Haruyo se met à préparer des plats bien familiaux dont sa mère a le secret.**



Ikanago no kugini, *une recette de printemps, spécialité de l'ouest de l'archipel.*

Tous les ans au mois de mars chez mes parents, on sent la sauce de soja en train de mijoter pour préparer *Ikanago no kugini*. Il s'agit de petits poissons cuits. C'était, et reste toujours l'événement printanier de la ville d'Akashi et de ses alentours. La famille de mon père étant originaire de cette commune, ma mère ne manque pas d'en faire lorsque la saison arrive. En suivant sa coutume, j'ai toujours souhaité en faire moi-même. Mais on ne trouve pas partout cet *ikanago*. Par chance, mon supermarché à 5 minutes à pied en met en rayon tous les lundis de la saison ! Lorsque j'en ai découvert la première fois, je n'ai pu m'empêcher de laissr échapper un cri de joie ! Le prix changeant tous les ans selon la quantité des produits pêchés et la région, avec ma mère nous ne cessons d'échanger diverses informations entre fin février et mars: "*Chez moi, ça se vent déjà ! 1400 yens le kilo !*" "*Aujourd'hui, les poissons sont un peu trop gros, c'est la fin de saison*". L'*ikanago* correspond à l'éperlan que l'on trouve en France ; ceux qu'on utilise pour le *kugini* sont des jeunes poissons de 2 à 3 centimètres. Pourquoi cela s'appelle "*kugini* (clou cuit )" ? On dit que c'est parce que la forme du poisson cuit, avec la tête courbée et une queue fine, ressemble à un clou. Pour préparer ce plat, les ingrédients sont simples : *ikanago* frais, de la sauce de soja, du sucre cristallisé et du gingembre. On le cuit sans eau. La préparation est aussi simple mais il faut faire attention à quelques points. D'abord, on met dans une casserole le gingembre haché, la sauce de soja et le sucre, ensuite, on fait bouillir. Puis, au fur et à mesure, on y ajoute, par petite quantité, les *ikanago* rincés et égouttés en plusieurs fois en faisant attention à ce que la sauce reste toujours bouillante. Pendant cette étape, il ne faut surtout pas les mélanger car les poissons sont très fragiles. A la place, on secoue la casserole pour bien cuire l'ensemble des ingrédients. Une fois que tous les poissons sont ajoutés, on laisse cuire, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide, en veillant à ne pas les laisser brûler. Si ce n'est pas bien cuit à cette étape, cela donne un mauvais résultat : le goût est trop dilué et ça ne se conservera pas longtemps. Lorsque c'est trop cuit : la sauce durcit comme un bonbon. Quand c'est bien fait, cela peut se conserver plus d'un an grâce à sa cuisson sans eau, et les poissons conservent leur forme. Ma recette est la plus basique, mais on peut varier la saveur en y ajoutant lors de la cuisson du poivre *sansho* ou des noix.
Lors de la dégustation, il suffit d'avoir du riz blanc !!
On peut en ajouter dans un *bentô* ou bien servir pour accompagner un apéritif. L'*ikanago no kugini* est également vendu dans certains magasins. Alors, pourquoi ne pas en acheter lors de votre voyage au Japon pour vous ou pour vos amis ?!

MAEDA HARUYO



*Le gingembre permet d'effacer l'odeur du poisson.*



*Pour mélanger, il faut secouer la casserole.*

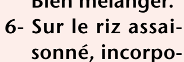
## LA RECETTE DE HARUYO

### Sake no chirashizushi
(Chirashi au saumon)



### PRÉPARATION

1- Cuire le saumon au grill ou à la poêle.
2- Émietter le saumon cuit.
3- Battre les œufs puis ajouter la fécule mélangée à une cuillère à café d'eau. Chauffer la poêle puis huiler. Cuire comme une crêpe.
4- Emincer les œufs cuits.
5- Tiédir le vinaigre, le sucre et le sel puis ajouter au riz chaud. Bien mélanger.
6- Sur le riz assaisonné, incorporer saumon émietté, sésame et ciboulette.
7- Bien mélanger le tout.
8- Servir avec les œufs émincés et le *nori* émincé.



### SUGGESTION

Le saumon frais peut être remplacé par du saumon en boîte. Dans ce cas, il faut bien l'égoutter.

### INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

400 g de riz nature cuit
1 tranche de saumon (environ 150 g)
1 bouquet de ciboulette
2 œufs
1 cuillère à café de fécule
1 cuillère à soupe de sésame blanc grillé
Q.S. *Nori* émincé

Assaisonnements
25 ml de vinaigre, de riz ou de cidre
1 cuillère à soupe de sucre
1/2 cuillère à café de sel



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

*L'une des façons les plus agréables de découvrir le village de Taketomi est d'emprunter cette charrette tirée par un buffle qui le connaît comme sa poche.*

# OKINAWA **Jours tranquilles à Taketomi**

**Située à l'extrême sud du Japon, la petite île a réussi à trouver la recette d'un développement touristique maîtrisé.**

Une porte vers le paradis. Telle est la première impression qui se dégage lorsqu'on pose le pied sur le sol okinawais, surtout si le premier contact se fait à Ishigaki, à la pointe sud de l'archipel des Ryûkyû. A Naha, sur l'île principale (hontô) d'Okinawa, l'atmosphère aurait été différente. L'aéroport est situé à la limite de la principale cité de ce vaste territoire composé de quatre ensembles : l'archipel d'Okinawa, l'archipel Kerama, l'archipel Daitô et l'archipel Sakishima. Situé à une trentaine de minutes de Taïwan, ce dernier regroupe un ensemble d'îles dont les noms sont synonymes de rêves pour les visiteurs désireux de rompre avec leur quotidien urbain et oppressant. Les îles Miyako et les îles Yaeyama sont la promesse de moments enchanteurs pour celle ou celui qui débarque de Tôkyô, d'Ôsaka voire de Taipei, puisque la modernisation de l'aéroport d'Ishigaki a bouleversé la fréquentation de ces îles qui attirent de plus en plus de touristes en quête de soleil, de plages paradisiaques mais aussi d'authenticité. Contrairement à l'île d'Okinawa dont le bétonnage a grandement défiguré le paysage, les îles Yaeyama, à l'exception notable d'Ishigaki pour des raisons particulières, ont échappé à la mauvaise influence du tourisme de masse qui se traduit souvent par des constructions hôtelières de mauvais goût qui finissent par polluer la vue et détruire la vie locale. La présence de l'aéroport a sans doute contribué à accélérer la transformation d'Ishigaki qui a perdu au fil des années une partie de son identité originale pour ressembler à une petite ville de province japonaise avec son centre-ville en béton et ses rues commerçantes (shôtengai) tristounettes. Base militaire avancée dont l'importance a grandi ces deux dernières années avec la montée des tensions territoriales entre la Chine et le Japon à propos des îles Senkaku (Diaoyu pour les Chinois) sous souve-

raineté nippone et rattachées à l'archipel Sakishima, Ishigaki abrite des installations des garde-côtes et bientôt celles de commandos, ce qui lui donne un côté un peu martial que le gris de nombreux bâtiment renforce. Même si l'on ne croise pas de soldats ou de véhicules de l'armée, des panneaux vantant les mérites des forces d'autodéfense rendent la cité moins attrayante que les petites îles environnantes. Ishigaki n'en reste pas moins un passage obligé et avant d'embarquer sur l'un des nombreux bateaux qui vous transporteront vers de petits paradis, il convient de faire une petite pause gastronomique. En effet, la ville manque peut-être de charme sur le plan architectural, mais pas au niveau de la gastronomie. Une multitude de petits restaurants propose des spécialités locales dans une ambiance typique d'Okinawa dont l'un des principales caractéristiques est l'omniprésence du *sanshin*, cet instrument à trois cordes qui rappelle le shamisen et dont la caisse est recouverte d'une peau de serpent. Et si les chansons parlent d'amour, il s'agit de celui des habitants pour leurs îles sur des rythmes bien plus entraînants que les mélodies classiques du shamisen.

Dans un rayon d'une centaine de mètres autour du terminal portuaire, on trouve de nombreux restaurants parmi lesquels figure le Corner's Grill (tél. 0980-82-8050, http://cornersgrill.com). Situé pratiquement en face de la mairie, ce petit établissement sert des plats à base de bœuf d'Ishigaki, la fierté locale, dont les amateurs de viande apprécieront la saveur entre 11h et 17h30. Le burger à l'avocat (abokado chîzu hanbâgu sutêki, 2 180 yens) est un délice. Un autre restaurant qui se distingue pour sa viande est le Kitauchi bokujô (tél. 0980-84-2929) où l'on peut également déguster quelques bières locales de qualité comme la *kuro bîru* [la bière noire] produite à Ishigaki dont le goût réhausse les plats à base de viande que cet izakaya propose sur sa carte. On trouve également plusieurs restaurants de soba à l'instar du Mâsandô (tél. 0980-83-4050, 11h-21h) où le *shimayasai soba* (980 yens) à base de légumes de la région est une pure merveille. Fréquenté par la jeunesse locale, l'atmosphère y est très conviviale avec ses murs décorés avec les cartes de visite de tous ceux qui sont un jour venus déguster l'un de ses savoureux menus. Si vous vous y rendez, nous vous mettons au défi de découvrir celle de *Zoom Japon* !

Une fois l'estomac bien rempli, il est temps d'embarquer pour le paradis. Le terminal portuaire à quelques centaines de mètres de là est un point névralgique. C'est à partir de là que l'on a accès aux îles Yaeyama (Taketomi, Kohama, Iriomote, Hateruma et Yonaguni) dont Ishigaki est le poumon. Taketomi à une quinzaine de minutes est littéralement un endroit paradisiaque. Ses habitants en ont conscience et ils ne veulent surtout pas que le tourisme ne le transforme en un enfer. Les responsables de l'île savent que la pérennité de leur île passe par le tourisme car l'autre activité, la culture de la canne à sucre, est aujourd'hui menacée par les importations. La signature du Partenariat TransPacifique, accord de libre-échange entre les Etats-Unis et onze autres pays de la zone Asie-Pacifique, à l'automne dernier, à laquelle les agriculteurs de la région étaient opposés, les a confirmés dans leur analyse de la situation économique de leur île. Toutefois, pas question de tout sacrifier au tourisme, surtout si cela doit remettre en cause l'identité et le cadre de vie de cette île dépourvue de boutiques et autres installations susceptibles de transformer un mode de vie fondé sur la préservation et la transmission des us et coutumes.


Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

*Une nature préservée au milieu de laquelle la présence d'un torii rappelle le respect que la population locale entretient à l'égard de son environnement.*

### S'Y RENDRE

**AU DÉPART DE TÔKYÔ OU DES GRANDES VILLES DU JAPON, plusieurs vols quotidiens desservent l'aéroport d'Ishigaki. Il faut compter un peu plus de trois heures de vol. Compter ensuite une vingtaine de minutes jusqu'au terminal portuaire. De là, il faut emprunter un ferry (1 100 yens) jusqu'à Taketomi.**
**HOSHINOYA TAKETOMI dispose d'une navette jusqu'à son établissement. Pour y réserver un séjour, tél. 050-3786-0066 (8h-21h, en anglais) ou directement sur le site http://hoshinoyataketomijima.com/en/**



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Hoshinoya Taketomi a été conçu pour se fondre dans l'environnement local.



A Taketomi, le son du sanshin est omniprésent.

Il n'est donc pas étonnant que le premier lieu à visiter lorsqu'on débarque sur Taketomi soit le Takidun dont la mission est de rappeler l'histoire et les traditions de l'île sans oublier de mettre en avant la solidarité locale, fondement important de son refus d'être "colonisé" par des touristes qui voudraient imposer un rythme qui n'est pas le sien. C'est la raison pour laquelle les habitants de Taketomi ont accepté que le groupe Hoshino Resorts s'y implante et y installe un complexe hôtelier : Hoshinoya Taketomi. Dans la classification de cette entreprise, le Hoshinoya se situe au sommet et s'adresse à une clientèle à la fois exigeante en matière de confort, mais aussi désireuse de plonger dans un univers en harmonie avec le lieu. HOSHINO Yoshiharu, le PDG de ce groupe en pleine expansion, en a fait la philosophie de sa stratégie de développement. *"Jusqu'à présent, les différentes régions du pays voulaient ressembler à Tôkyô. Se faisant, elles ont fini par détruire leur culture locale, y compris leur dialecte"*, regrette-t-il. C'est pourquoi, il s'est donné pour mission de favoriser un tourisme qui s'intègre parfaitement dans le cadre local et respecte ses traditions, convaincu que la nouvelle génération de touristes souhaite avant tout se retrouver dans un univers privilégiant l'authenticité. Son expérience et ses réussites dans d'autres régions du Japon lui ont permis de convaincre les habitants de Taketomi d'accepter la construction de ce qui s'apparente plus à un village qu'à un complexe hôtelier. Outre la volonté de respecter l'environnement, le principal objectif de cet établissement est d'amener sa clientèle à se laisser transporter le temps de leur séjour dans le quotidien d'une île qui a renoncé à tous les inconvénients de la vie moderne et qui défend ses traditions avec force. Implantées au bord de l'océan, les 48 "villas" qui composent le Hoshinoya Taketomi respectent l'architecture régionale avec la présence de murs *gukku* (mur de corail) qui protègent les bâtiments des vents, du *hinpun*, muret placé à l'entrée de chaque maison pour empêcher les mauvais esprits d'y pénétrer et du *shiisa*, petite sculpture à mi-chemin entre le lion et le chien que l'on retrouve sur le toit des maisons pour en assurer la protection. Comme dans le village, les rues du complexe Hoshinoya sont en sable et entretenues de la même manière afin de mettre les gens de passage dans l'ambiance. La plupart des activités proposées ont pour ambition de promouvoir la tradition locale sur le plan culinaire comme sur celui des activités culturelles. Ils sont d'ailleurs invités à découvrir le village de Taketomi lors d'une promenade à bord d'un chariot tiré par un buffle pendant que le conducteur



Un confort exceptionnel est réservé aux hôtes.

vous raconte son histoire et vous chante des airs accompagné de son *sanshin* dont les notes envahissent les ruelles silencieuses du village. N'allez pas croire pour autant que le silence est synonyme d'ennui et que Taketomi n'est finalement qu'un trou perdu à l'extrême sud du Japon. Les quelque 320 habitants de l'île savent faire du bruit et organisent chaque année une vingtaine de *matsuri* (voir *Zoom Japon* n°52, juillet 2015) dont le plus important, Tanadoui, se déroule sur une dizaine de jours au mois d'octobre et implique toute la population. Sa notoriété a largement dépassé les limites de l'île et il attire de nombreux visiteurs, y compris des célébrités qui veulent participer à ce moment où les habitants défendent joyeusement leurs traditions.

Cette volonté de partage, on la retrouve également au Taketomi Mingeikan, petit musée où l'on peut découvrir et s'initier aux techniques de tissage sous la houlette de SHIMANAKA Yumiko, intarissable sur le *minsa*, motif qui ornait traditionnellement


Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

*SHIMANAKA Yumiko en train de réaliser un minsa.*

les ceintures de certains kimonos fabriqués à Ishigaki. Le terme est dérivé du mot *mensa* qui désignait une petite bande de coton. Le *minsa* de Taketomi remonte au XVIIe siècle. Il est lié aux demandes en mariage auxquelles les femmes répondaient en offrant cette bande de tissu sur laquelle figuraient les motifs composés de 5 et 4 petits rectangles, sorte de rébus signifiant *"itsu (5) no yo (4) mademo"* (je t'aime pour toujours). Pour éviter que cette tradition du tissage ne se perde, les habitants se retrouvent régulièrement dans ce musée-atelier où ils produisent artisanalement des objets en tissu reprenant ce motif dont certains sont réalisés exclusivement pour Hoshinoya qui contribue ainsi à préserver un savoir-faire local. De la même façon, il accueille chaque jour des musiciens locaux qui viennent entonner des airs du folklore local avec leur *sanshin*.

Chacun y trouve son compte. La population de Taketomi profite des retombées économiques de la présence des touristes sans en subir les effets négatifs. De leur côté, les visiteurs ont le plaisir de découvrir un lieu enchanteur et préservé qui leur ouvre les portes de sa culture avec chaleur. Le sens de l'accueil – *omotenashi* – est une grande qualité des Japonais, mais à Taketomi, il est encore à un niveau supérieur dans la mesure où l'on ne se sent plus étranger au lieu. C'est un sentiment merveilleux qui contribue à rendre le séjour si agréable. On finit par oublier l'existence de la belle plage de sable blanc, Kondoi, à l'ouest pour continuer à flâner (à pied ou à bicyclette) dans ce village plein de charme. Plusieurs petits cafés et restaurants proposent également de goûter la cuisine okinawaise comme le Takenoko pour ses nouilles, le Garden Asahi ou le Taruriya pour ses bières. Et pour peu que le ciel soit dégagé et que vous soyez d'humeur romantique, ne manquez pas de vous rendre au Nishisanbashi pour assister à un extraordinaire coucher de soleil. Et lorsque l'heure du départ a sonné, on regrette de devoir quitter ce lieu magique et chaleureux, mais on se promet d'y revenir très vite.

**ODAIRA NAMIHEI**






Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info / courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

**Ont participé à ce numéro:**
Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Jean Derome, Yagishita Yûta, Johann Fleuri, Steve John Powell, Angeles Marin Cabello, Dominique Leray, Ritsuko Koga, Maeda Haruyo, Kimié Ozawa, Kashio Gaku, Takako Taniguchi, Miho Masuko, Yoshié Takano, Miwa Takano, Rié Tanaka, Marie Varéon (maquette).

**Publicité :** Yoshiyuki Takachi, Kimié Ozawa

**Responsable de la publication :** Dan Béraud

# ZOOM ANNONCES

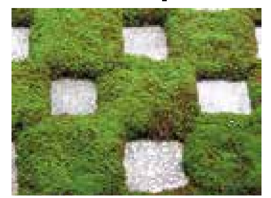
## événements

**SENZEMON**
au théâtre du gouvernail
5 passage de Thionville
75019 Paris
Métro : Laumière



**Ven. 4 mars** à 18h45
**Sam. 5 mars** : matinée à 15h30 et à 18h30
**Dim. 6 mars** : Matinée à 15h30 et à 18h30
Le programme inclut toutes les danses. Le Shamisen sera joué le soir les 4, 5 et 6 mars et la danse collective BONODORI est proposée avec les enfants les deux matinées à 15h avec la participation de Tsunagari taiko center.
Prix du spectacle :15€, enfants de 4 a 12 ans : 8€.
Contact : Reiko Descotes-Toyosaki
Email : leikotoyosaki@gmail.com
tel : 09 80 36 61 82

**Un autre regard sur le Japon**



ses jardins à travers les âges, proposition de voyage en sept 2016. Programme détaillé sera envoyé par Archi Voyage Japon :
archivoyagejapon@gmail.com
http://archivoyagejapon.free.fr

● Concours de dessin gratuit sur le thème "Destination Tokyo"
**Envie de participer à un concours ouvert à tous et tenter d'être exposé à Japan Expo 17e impact ? C'est possible ! Il suffit de vous inscrire en ligne sur kokotoasoko.fr et de nous envoyer par mail un visuel de votre réalisation entre le 20 février et le 20 mai 2016. Nos partenaires offrent par ailleurs de nombreux prix aux 4 gagnants du concours.**

## cours

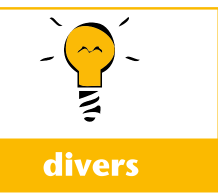
● **Atelier de flûte japonaise -shinobue-** 1 fois par mois à Paris (11e) cours individuel & en groupe
www.atelierdeflute.com

● **Ateliers DESSIN-MANGA** Réalise ton propre manga ! Stages intensifs pendant les vacances scolaires. De 11h~15h. 265€ttc (matériel et bento compris). Attention nombre de places limité. Informations et inscription sur
www.espacejapon.com

## logements

● **Paris Fudosan le spécialiste de l'immobilier** franco-japonais à Paris recherche des STUDIOS à louer pour ses étudiants et expatriés japonais. 18 rue de Richelieu 75001 Tel : 01 4286 8739
service@paris-fudosan.com

レンタル　2部屋　30m²
Ménilmontant　通り　850€
明るい　静か　フローリング
4階　最上階　06 8381 8337



## divers







**Charlotte HODEZ, Avocat**
**Sidonie ROUFIAT, Avocat et Médiateur**
Mettent leurs compétences à votre disposition en matière de :
- Droit du séjour et du travail des étrangers
- Droit du travail (individuel et collectif)
- Droit de la famille
- Droit médical et réparation de préjudices corporels
- Droit pénal

Conseil et assistance devant les juridictions.
Résolution amiable des conflits

**Notre atout :**
**notre expérience des relations franco-japonaises**

Les honoraires sont déterminés en commun accord avec le client selon la nature du dossier. N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.
HODEZ ROUFIAT AVOCATS ASSOCIES (A.A.R.P.I.)
25 boulevard Voltaire - 75011 Paris
Tél. 01 55 80 57 40, contact@hravocats.fr

| **Tarifs des annonces** (pour 100 carac.) | | **Options** | |
|---|---|---|---|
| Emploi | 50€ttc | 20 car. suppl. | 5€ttc |
| Evénement | 45€ttc | option web (publication immédiate sur le web + 5 img.) | 20€ttc |
| Cours | 40€ttc | cadre | 50€ttc |
| Amitié | 40€ttc | gras | 50€ttc |
| Logement | 35€ttc | img. papier | 100€ttc |
| Divers | 30€ttc | | |

## ABONNEMENT

**T-shirt Offert**

Pour toutes les demandes d'abonnement, un T-shirt original de ZOOM Japon sera **offert**. (dans la limite des stocks disponibles)
Si vous êtes déjà abonné, vous pouvez pré-renouveler votre abonnement.

**Pour l'anniversaire des 5 ans de ZOOM Japon**
**CODE PROMO : ZOOOOOM5**

**Design réalisé par Florent Chavouet !**



gris

bleu　rouge　jaune　ocre




ZOOM
**GIAPPONE**
La prochaine édition italienne sortira en mai 2016
「ズーム・ジャポーネ」
ズーム・ジャポンのイタリア語版
*ZOOM Giappone*
次発行予定号は5月です。
www.zoomgiappone.info

**J A P A N**
Édition britannique, 10 numéros par an, distribuée en GB
「ズーム・ジャパン」
ズーム・ジャポンの英語版
*ZOOM Japan*
年間10号イギリスで配布中
www.zoomjapan.info

# Salon Mondial du tourisme




## 17>20 MARS 2016
## PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES




Conception : Quel Voyage 0401 084 327 © Shutterstock · Adaptation : FEDBACK.

COUPON À DÉCOUPER

**Salon Mondial du tourisme Paris**

Vous pouvez également vous présenter aux caisses des salons du Tourisme **muni de ce coupon.**

**Renseignez votre code invitation D49P aux bornes d'accueil et obtenez votre entrée.**

**2 entrées GRATUITES***

à télécharger sur **invitationtourisme.com**

code invitation




* Entrée valable sur présentation de ce coupon, le jour de votre choix de 10h à 19h (18h le dimanche). Toute sortie est définitive. Cette invitation gratuite ne peut être ni revendue ni reproduite sous peine de poursuites (Art. 313-6-2 du Code penal). Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Les achats effectués sur le salon, à l'exception de ceux faisant l'objet d'un contrat de crédit à la consommation (article L311-12 du Code de la consommation) et de ceux résultant d'une invitation personnelle à se rendre sur un stand pour venir y chercher un cadeau, ne sont pas soumis aux articles L121-21 et s. du Code de la consommation prévoyant un délai de rétractation de quatorze jours. COMEXPOSIUM, 70 avenue du Général de Gaulle – 92058 Paris La Défense cedex - France - S.A.S. au capital de 60 000 000 € - 316 780 519 RCS NANTERRE – N° TVA FR 74 316 780 519.

un événement comexposium




**www.salons-du-tourisme.com**

**Rejoignez-nous #Mondialtourisme #SalonsTourisme**

©Yuki Nishihara

# MERCI

d'avoir soutenu la reconstruction du Japon
suite à la catastrophe du 11 mars 2011

Cinq ans se sont écoulés depuis le tremblement de terre et le tsunami qui ont frappé le nord-est du Japon en mars 2011.
NHK World vous propose deux nouvelles séries en trois parties consacrées aux efforts pour surmonter les conséquences du désastre.



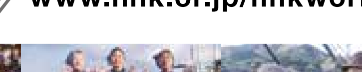

**TOMORROW Special**

Iwate 12 mars
Miyagi 19 mars
Fukushima 26 mars

**Music for Tomorrow**

20 mars
27 mars
3 avril

Découvrez l'intégralité de nos programmes consacrés à la catastrophe du 11 mars






©HERBIE YAMAGUCHI

NHK WORLD TV is a high-definition, international English-language channel that delivers news, entertainment, lifestyle, educational and cultural programs 24-hours a day. **nhk.jp/nhkworld** **nhkworld**

Disponible sur les canaux suivants:




canal 473




canal 182




canal 680




canal 270




canal 731/732




canal 222

Aussi disponible en streaming et via notre application gratuite.
nhk.jp/nhkworld

